Gebrauchsanleitung
ab Seite 3

DE

Instruction manual
starting on page 16

GB

Mode d'emploi
à partir de la page 28

FR

Handleiding
vanaf pagina 42

NL

Z 02859_V1

DE

Inhalt

Bedeutung der Symbole in dieser Anleitung 3
Sicherheitshinweise 3
- Bestimmungsgemäßer Gebrauch 3
- Gesundheitsspezifische Sicherheitshinweise 3
- Das richtige Aufstellen und Anschließen 4
- Brandgefahr 4
- Der richtige Gebrauch 4
- Gewährleistungsbestimmungen 6

Lieferumfang 6
Geräteübersicht 6
Vor dem ersten Gebrauch 7
Zu Ihrer Sicherheit 7
Was Sie bei der Benutzung beachten sollten... 8
Benutzung 9
Reinigung 11
Fehlerbehebung 12
Technische Daten 14
Entsorgung 14

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für unsere Heißluftfritteuse entschieden haben. Auf eine warme, schmackhafte Mahlzeit müssen Sie jetzt nicht mehr lange warten! Dieser Heißluftofen gart Ihre Speisen in deutlich kürzerer Zeit und mit weniger Energie, als herkömmliche Geräte benötigen würden!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrer neuen Heißluftfritteuse.

Sollten Sie Fragen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Webseite:

www.service-shopping.de

Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist diese Anleitung mit auszuhändigen. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden!

Im Rahmen ständiger Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Produkt, Verpackung oder Beipackunterlagen jederzeit zu ändern.

Bedeutung der Symbole in dieser Anleitung

Alle Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Lesen Sie diese aufmerksam durch und halten Sie sich an die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Tipps und Empfehlungen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Für Lebensmittel geeignet.

Sicherheitshinweise

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- ❒ Das Gerät ist ausschließlich für folgende Aufgaben bestimmt:
  - – Braten und Grillen von Lebensmitteln
  - – Auftauen und Aufwärmen von Lebensmitteln
- ❒ Das Gerät ist keine herkömmliche Fritteuse, in der mit Öl Lebensmittel frittiert werden. Das Gerät arbeitet mit Heißluft! Befüllen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz nicht mit größeren Mengen Speiseöl oder Frittierfett!
- ❒ Das Gerät eignet sich nicht zur Zubereitung von flüssigen Gerichten, wie Suppen, Saucen oder Eintöpfen!
- ❒ Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ❒ Das Gerät ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- ❒ Nutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- ❒ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

Gesundheitsspezifische Sicherheitshinweise

- ❒ Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gehäuseinnere und alle Zubehörteile gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“ und „Reinigung“) und heizen Sie das Gerät 15 Minuten ohne Nahrungsmittel auf.
- ❒ Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung und halten Sie es sauber, um Keimbildung zu vermeiden.

Das richtige Aufstellen und Anschließen

- ❒ Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät und Verpackungsmaterial fern. Es besteht Verletzungs- und Erstickungsgefahr!
- ❒ Kinder jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ❒ Achten Sie darauf, das Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- ❒ Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- ❒ Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten (mind. 20 cm) und Freiraum nach oben (mind. 30 cm) auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
- ❒ Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen, wie z. B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden.
- ❒ Um Stromschlägen vorzubeugen, stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, an dem das Gerät, das Netzkabel und der Stecker nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen kann. Sollte das Gerät ins Wasser fallen, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr.
- ❒ Das Gerät sollte nie in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien (Gardinen, Textilien, etc.) aufgestellt und verwendet werden.
- ❒ Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.
- ❒ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen. Verwenden Sie nur ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- ❒ Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.
- ❒ Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- ❒ Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, direkter Sonneneinstrahlung oder Feuchtigkeit aus.
- ❒ Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen aus.
- ❒ Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C auf.

Brandgefahr

- ❒ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn leicht entzündliche Gase in der Luft vorhanden sind.
- ❒ Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um einen Gerätebrand zu vermeiden.

Der richtige Gebrauch

- ❒ Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt

werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte oder heruntergefallen ist. Lassen Sie es dann durch eine autorisierte Servicestelle überprüfen.

- ❒ Versuchen Sie niemals, ein elektrisches Gerät oder Anschlusskabel selbst zu reparieren, sondern suchen Sie den nächsten Kundendienst/Fachmann auf, um die eigene Sicherheit zu gewährleisten. Kontaktieren Sie in Schadensfällen den Kundenservice.
- ❒ Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile vom Hersteller. Bei Benutzung von nicht durch den Hersteller autorisierten Zubehörteilen entfällt jeglicher Gewährleistungs- und Garantieanspruch.
- ❒ Achten Sie darauf, dass die Schublade mit dem Korbeinsatz korrekt in das Gerät eingesetzt ist, bevor Sie das Gerät einschalten.
- ❒ Setzen Sie die Schublade nur mit eingesetztem Korbeinsatz in das Gerät ein!
- ❒ Ziehen Sie die Schublade nicht während des Betriebes aus dem Gerät heraus. Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie die Schublade aus dem Gerät entfernen.
- ❒ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- ❒ Stellen Sie sicher, dass Kinder mit dem Gerät nicht spielen können. Bei der Benutzung in der Nähe von Kindern geben Sie darauf Acht, dass Kinder weder das Gerät noch das Kabel berühren.
- ❒ ACHTUNG Verbrennungsgefahr! Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Berühren Sie ausschließlich die Griffe und die Regler, während das Gerät in Betrieb ist, oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Transportieren bzw. verstauen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- ❒ ACHTUNG Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf! Halten Sie Hände und Kopf von den Lüftungsschlitzen fern. Aus den Lüftungsschlitzen tritt heißer Dampf aus!
- ❒ ACHTUNG Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser! Wir empfehlen Topflappen oder Küchenhandschuhe zu benutzen, wenn Sie Speisen entnehmen möchten.
- ❒ Legen Sie keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Kunststoff, Papier oder Kerzen) auf oder in das Gerät.
- ❒ Tauchen Sie Gerät und Kabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Sollte das Gerät in Wasser fallen, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr.
- ❒ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  - – wenn Sie das Gerät nicht verwenden,
  - – wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt,
  - – vor einem Gewitter,
  - – bevor Sie es reinigen.
- ❒ Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen möchten, ziehen Sie immer am Stecker und nie am Kabel.
- ❒ Berühren Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals mit feuchten Händen.
- ❒ Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- ❒ Überfüllen Sie den Korbeinsatz nicht, damit die Speisen während des Gebrauchs nicht das Heizelement im Geräteinneren berühren. Befüllen Sie den Korbeinsatz maximal bis zur MAX-Markierung!

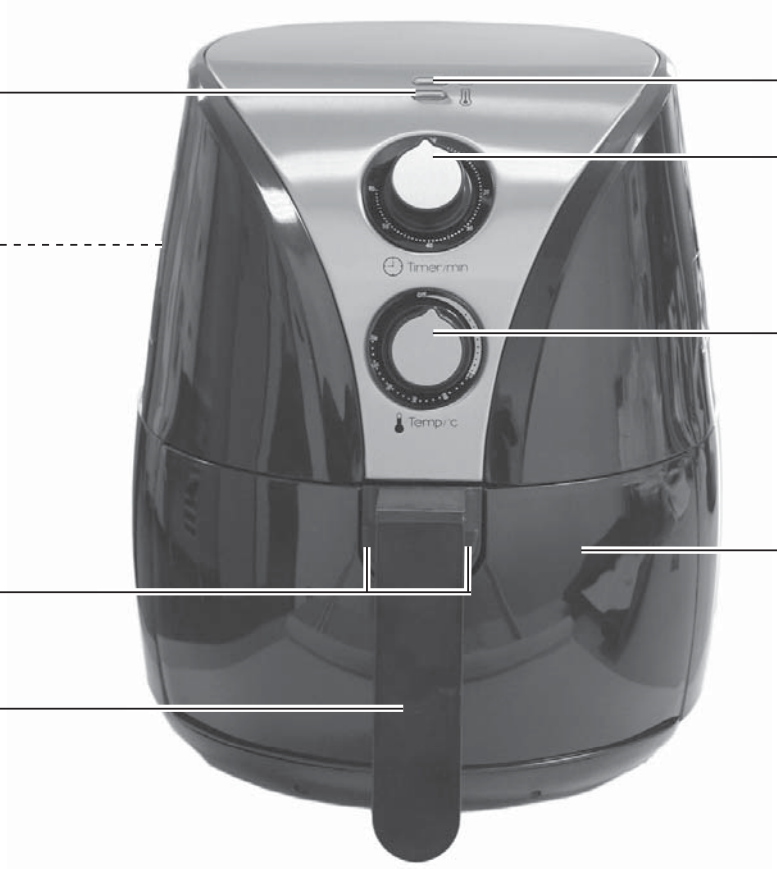
Gewährleistungsbestimmungen

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Lieferumfang

- 1 Heißluftfritteuse
- 1 Schublade
- 1 Korbeinsatz
- 1 Trennelement
- 1 Rezeptbuch

Geräteübersicht



1 Betriebsleuchte
2 Timer
3 Temperaturregler
4 Schublade
5 Korbgriff (Korbeinsatz innenliegend)
6 Korbentriegelungstasten
7 Lüftungsschlitze auf Geräterückseite
8 Temperaturkontrollleuchte

Nicht abgebildet:

- Trennelement
- Korbeinsatz

Vor dem ersten Gebrauch

ACHTUNG!

- ❒ Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern. Es besteht Erstickungsgefahr!
- ❒ Verbrennungsgefahr! Das Gerät ist während des Betriebs und danach sehr heiß! Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, einen Platz mit genügend Freiraum rund um das Gerät zu wählen (an den Seiten mindestens 20 cm, nach oben 30 cm).

1. Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit (siehe Kapitel „Geräteübersicht“ und Kapitel „Zubehörteile“) und mögliche Transportschäden. Sollten Sie einen Transportschaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht(!), sondern wenden Sie sich umgehend an den Kundenservice.
2. Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gehäuseinnere und die Zubehörteile gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigung“).
3. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene und hitzebeständige, ebene Fläche in ausreichendem Abstand zu brennbaren Gegenständen auf. Achten Sie bitte darauf, dass das Gerät Kindern nicht zugänglich sein darf.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte 220 - 240 Volt-Steckdose mit Schutzkontakten.
5. Die erste Inbetriebnahme sollten Sie ohne Nahrungsmittel vornehmen, da es auf Grund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer geringen Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte. Lassen Sie das Gerät ca. 15 Minuten ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe aufheizen (siehe Kapitel „Benutzung“). Sorgen Sie dabei für einen gut durchlüfteten Raum, z. B. über weit geöffnete Fenster!

Zu Ihrer Sicherheit

- Das Gerät ist mit einem Sicherheitsmechanismus ausgestattet, der das Gerät automatisch bei Überhitzung während des Betriebes ausschaltet. Sollte sich das Gerät während des Betriebes automatisch ausschalten, stellen Sie den Timer sowie den Temperaturregler auf die Position AUS und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen und drücken anschließend den RESET-Knopf (siehe Kapitel „Geräteübersicht“) auf der Unterseite des Gerätes, bevor Sie das Gerät erneut anschließen und verwenden.
- Das Gerät ist mit einem internen Timer (Zeitschaltuhr) ausgestattet. Nach Ablauf der eingestellten Timer-Zeit ertönt ein Signalton und die Hitzezufuhr wird automatisch abgeschaltet. Um das Gerät erneut einzuschalten, muss der Timer neu eingestellt werden.
- Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn die Schublade mit dem Korbeinsatz aus dem Gerät herausgezogen wird. Schalten Sie das Gerät zu Ihrer eigenen Sicherheit immer zuerst aus, indem Sie den Timer und den Temperaturregler auf die Position AUS stellen, bevor Sie die Schublade aus dem Gerät entnehmen.

Was Sie bei der Benutzung beachten sollten...

- Dieses Gerät arbeitet mit Heißluft. Generell lassen sich alle Speisen zubereiten, die sich auch in einem handelsüblichen Umluftofen zubereiten lassen. Es eignet sich u. a. zum Heißluftgrillen von Pommes frites und Kartoffelspalten aus frischen Kartoffeln, zur Zubereitung von tiefgekühlten Pommes frites und anderen tiefgekühlten Fertigprodukten, und zur Zubereitung von klein geschnittenen Lebensmitteln aller Art (sowohl frisches Gemüse als auch frisches Fleisch und frischer Fisch).
- Im Allgemeinen ist es nicht nötig, das Gerät vorzuheizen. Um den Garzeitpunkt besser bemessen zu können bzw. bei der Zubereitung von Speisen, die „auf den Punkt" gegart werden sollen, ist ein Vorheizen dennoch empfehlenswert. Um das Gerät vorzuheizen, stellen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Gartemperatur und mit dem Timer eine Zeit von mehr als drei Minuten ein. Wenn die Temperaturkontrollleuchte erlischt (nach ca. 3 Minuten) hat das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht. Jetzt können Sie Ihre Speisen zubereiten.
- Sie benötigen für die Zubereitung von Speisen i. d. R. kein Öl. Sie können Öl als Geschmacksträger zu Ihren Speisen hinzufügen, indem Sie Ihre Lebensmittel mit wenig Öl aus dem Ölzerstäuber besprühen. Darüber hinaus können Sie auch marinierte oder panierte Lebensmittel zubereiten.
- Garzeiten sind abhängig von Größe sowie Menge der Lebensmittel und von der Gartemperatur. Im Allgemeinen sind die Garzeiten jedoch kürzer als in einem handelsüblichen Backofen. Fangen Sie mit kürzeren Garzeiten an und passen die Garzeiten nachträglich Ihrem persönlichen Geschmack an.
- Für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten richten Sie sich bitte nach den Zeit- und Temperaturvorgaben des Herstellers. Um ein knuspriges Ergebnis zu bekommen, fügen Sie bei der Zubereitung von industriell hergestellten Tiefkühlprodukten niemals Fett hinzu, da diese in der Regel bereits vorfrittiert sind. Die Zubereitungszeit kann sich etwas verkürzen. Prüfen Sie vor Ablauf der angegebenen Garzeit, ob Ihre Speisen bereits durchgegart sind.
- Für die Zubereitung von hausgemachten Pommes frites aus frischen Kartoffeln sollten Sie einige Tipps beherzigen:
  - Verwenden Sie festkochende Kartoffeln. Junge Kartoffeln enthalten mehr Wasser und haben daher eine längere Garzeit und werden evtl. nicht ganz so knusprig.
  - Waschen Sie die geschnittenen Kartoffeln mit kalten, klarem Wasser, um überschüssige Stärke in den Kartoffeln zu entfernen. WICHTIG: Trocknen Sie die Kartoffeln anschließend gründlich. Je weniger Feuchtigkeit vorhanden ist, desto knuspriger werden die Pommes frites.
  - Je dünner die Kartoffeln geschnitten sind, desto knuspriger werden sie.
  - Besprühen Sie die rohen Kartoffeln ggf. mit etwas Öl aus dem Ölzerstäuber, dadurch werden Sie knuspriger.
  - Vorgekochte Kartoffeln garen gleichmäßiger! Schneiden Sie die Kartoffeln in Stäbchen und kochen Sie sie ca. fünf Minuten vor. So vermeiden Sie, dass Ihre Pommes frites außen zwar knusprig aber innen noch nicht komplett durchgegart sind.
- Bei einigen Lebensmitteln (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten o.ä.) empfiehlt es sich die Lebensmittel von Zeit zu Zeit durchzumengen, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten. Entnehmen Sie dazu die Schublade aus dem Gerät und schütteln Sie die Lebensmittel leicht durch, um sie durchzumengen. Setzen Sie anschließend die Schublade wieder ein und setzen Sie den Garvorgang fort.

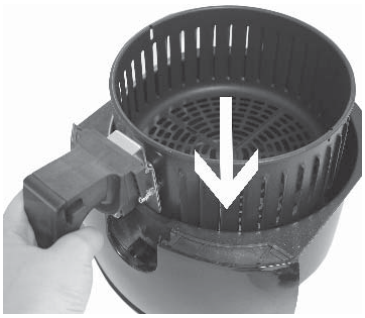
Benutzung

ACHTUNG!

- ❒ Das Gerät ist keine herkömmliche Fritteuse, in der mit Öl Lebensmittel frittiert werden. Das Gerät arbeitet mit Heißluft! Befüllen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz nicht mit größeren Mengen Speiseöl oder Frittierfett!
- ❒ Die Schublade, der Korbeinsatz und die zubereiteten Lebensmittel sind nach dem Garvorgang heiß! Verwenden Sie ggf. Küchenhandschuhe, wenn Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz entnehmen bzw. den Korbeinsatz aus der Schublade entfernen!
- ❒ Die Schublade und der Korbeinsatz sind nach der Entnahme aus dem Gerät heiß! Stellen Sie sie ausschließlich auf einer hitzeunempfindlichen Unterlage ab!
- ❒ Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn die Schublade mit dem Korbeinsatz aus dem Gerät herausgezogen wird. Wird die Schublade wieder in das Gerät geschoben, schaltet sich das Gerät automatisch wieder ein. Schalten Sie das Gerät immer aus, wenn Sie es nicht benutzen, indem Sie den Timer auf die Position AUS stellen, um ein versehentliches Einschalten zu vermeiden!
- ❒ Achten Sie darauf, dass die Schublade korrekt eingesetzt wurde! Das Gerät lässt sich nicht einschalten, wenn die Schublade nicht eingesetzt ist.
- ❒ Verwenden Sie die Schublade nur mit eingesetztem Korbeinsatz!
- ❒ Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, während das Gerät in Betrieb ist.
- ❒ Verletzungsgefahr! Heiße Luft tritt aus den Lüftungsschlitzen aus. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Bedienfeld bedienen oder wenn Sie den Korbeinsatz entnehmen.
- ❒ Überfüllen Sie den Korbeinsatz nicht, damit die heiße Luft optimal im Geräteinneren zirkulieren kann. Befüllen Sie den Korbeinsatz maximal bis zur MAX-Markierung.
- ❒ Legen Sie Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in den Korbeinsatz.
- ❒ Achten Sie darauf, dass die Speisen, die Sie zubereiten möchten, nicht die Heizelemente des Gerätes berühren.

Dieses Gerät arbeitet mit Heißluft. Es ist keine herkömmliche Fritteuse, in der Lebensmittel mit viel Öl frittiert werden! Generell lassen sich alle Speisen zubereiten, die sich auch in einem handelsüblichen Umluftofen zubereiten lassen. Es eignet sich u. a. zum Heißluftgrillen von frischen Pommes frites und Kartoffelspalten, zur Zubereitung von tiefgekühlten Pommes frites und anderen tiefgekühlten Fertigprodukten, und zur Zubereitung von klein geschnittenen Lebensmitteln aller Art (sowohl frisches Gemüse als auch frisches Fleisch und frischer Fisch). Für gute Ergebnisse, lesen Sie auch das Kapitel „Was Sie bei der Benutzung beachten sollten...“ durch.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene und hitzebeständige, ebene Fläche in ausreichendem Abstand zu brennbaren Gegenständen auf. Achten Sie bitte darauf, dass das Gerät Kindern nicht zugänglich sein darf.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte 220 - 240 Volt-Steckdose mit Schutzkontakten.



3. Setzen Sie den Korbeinsatz in die Schublade ein. Er muss hörbar einrasten.

4. Setzen Sie bei Bedarf das Trennelement in den Korbeinsatz ein.

Setzen Sie das Trennelement in den Korbeinsatz ein, wenn Sie verschiedene Zutaten gleichzeitig zubereiten möchten (z. B. Chicken Nuggets und Pommes frites). Überprüfen Sie die benötigte Zubereitungszeit und die erforderliche Gartemperatur für die Zutaten, bevor Sie sie gleichzeitig zubereiten. Die Zutaten sollten idealerweise die gleiche Zubereitungszeit und die gleiche Gartemperatur benötigen! Überfüllen Sie die Korbeinsatzhälften nicht!

5. Füllen Sie die Speisen, die Sie zubereiten möchten, in den Korbeinsatz.
6. Setzen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz in das Gerät ein.
7. Stellen Sie mit dem Temperaturregler eine Gartemperatur ein. Die maximal einstellbare Gartemperatur ist 200 °C.
8. Stellen Sie mit dem Timer eine Zubereitungszeit ein, um den Garvorgang zu starten. Stellen Sie den Timer auf eine Zeit von 1 – 60 Minuten ein. Nach Aktivierung des Timers leuchtet die Betriebsleuchte auf, um zu signalisieren, dass das Gerät eingeschaltet ist. Außerdem leuchtet die Temperaturkontrollleuchte auf, sobald das Gerät mit dem Heizen beginnt. **Bitte beachten Sie**: Die Temperaturkontrollleuchte erlischt und leuchtet in regelmäßigen Abschnitten auf. Dies ist keine Fehlfunktion. Um eine konstante Temperatur zu halten, fügt das Gerät Hitze hinzu bzw. unterbricht den Heizvorgang in regelmäßigen Abschnitten. Wenn die Temperaturkontrollleuchte leuchtet, befindet sich das Gerät in einer Heizphase, erlischt die Temperaturkontrollleuchte, ist die Hitzezufuhr kurzzeitig unterbrochen.
9. Wenn die eingestellte Timerzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und die Hitzezufuhr wird automatisch unterbrochen. Sie können den Timer auch manuell auf die Position AUS stellen, um den Garvorgang jederzeit zu unterbrechen, um beispielsweise Lebensmittel durchzumengen oder zu Überprüfen, ob die Lebensmittel bereits fertig gegart sind. Stellen Sie nach Ablauf der eingestellten Timerzeit den Temperaturregler auf die Position AUS.
10. Ziehen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz am Griff aus dem Gerät und stellen Sie die Schublade auf eine hitzeresistente, rutschsichere Unterlage.

11. Entnehmen Sie den Korbeinsatz aus der Schublade, indem Sie die Entriegelungsknöpfe am Griff drücken und den Korbeinsatz nach oben aus der Schublade herausziehen. **Vorsicht Verbrennungsgefahr! Der Korbeinsatz, die Schublade und die zubereiteten Speisen sind heiß! Verwenden Sie ggf. Küchenhandschuhe, wenn Sie mit dem Korbeinsatz bzw. der Schublade hantieren.**
12. Entnehmen Sie die Speisen.
13. Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.
14. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung (siehe Kapitel „Reinigung“). Lassen Sie keine Speisereste antrocknen.

Reinigung

ACHTUNG!

- ❒ Verbrennungsgefahr durch heiße Geräteteile! Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung auskühlen.
- ❒ Stromschlaggefahr! Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- ❒ Sprühen Sie keine Reinigungsmittel direkt auf das Gerät.
- ❒ Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen. Benutzen Sie keine Metallgegenstände.

1. Ziehen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz aus dem Gerät.

2. Halten Sie die Korbeinsatzentriegelungstasten gedrückt und ziehen den Korbeinsatz am Griff aus der Schublade heraus.
3. Reinigen Sie die Schublade und den Korbeinsatz mit warmem Wasser und mildem Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine. Bei hartnäckigen Verschmutzungen empfehlen wir, die Schublade und den Korbeinsatz zuvor in warmem Wasser und Spülmittel einzuweichen.

4. Reinigen Sie das Gehäuse, das innere des Schubladenfaches und die Heizelemente bei Bedarf mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
5. Bewahren Sie das Gerät nach der Reinigung an einem sauberen, trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen Sie bitte zunächst, ob Sie ein Problem selbst beheben können. Kontaktieren Sie ansonsten den Kundenservice. Versuchen Sie nicht, ein defektes Gerät eigenständig zu reparieren!

Problem	**Mögliche Ursache / Lösung**
Das Gerät funktioniert nicht.	• Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose? • Ist die Steckdose defekt? Probieren Sie eine andere Steckdose. • Überprüfen Sie die Sicherung Ihres Netzanschlusses. • Haben Sie eine Gartemperatur eingestellt? • Haben Sie mit dem Timer eine Garzeit eingestellt? Das Gerät schaltet sich erst ein, wenn eine Zeit eingestellt wurde! • Ist die Schublade korrekt eingesetzt? Das Gerät funktioniert nur, wenn die Schublade korrekt eingesetzt wurde. • Das Gerät ist überhitzt. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Timer sowie den Temperaturregler auf die Position AUS stellen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät anschließend KOMPLETT abkühlen. Drücken Sie den RESET-Knopf auf der Unterseite des Gerätes (siehe Kapitel „Geräteübersicht“), bevor Sie das Gerät erneut verwenden.
Das Gerät schaltet sich während des Betriebes selbsttätig aus.	• Das Gerät ist überhitzt. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Timer sowie den Temperaturregler auf die Position AUS stellen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät anschließend KOMPLETT abkühlen. Drücken Sie den RESET-Knopf auf der Unterseite des Gerätes (siehe Kapitel „Geräteübersicht“), bevor Sie das Gerät erneut verwenden.
Die Schublade mit dem Korbeinsatz lässt sich nicht in das Gerät einsetzen.	• Ist der Korbeinsatz überfüllt? Füllen den Korbeinsatz maximal bis zur MAX-Markierung mit Lebensmitteln.

Problem	Mögliche Ursache / Lösung
Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart bzw. sind nicht fertig gegart.	• Die Lebensmittel wurden nicht in gleichmäßig große Stücke geschnitten. Achten Sie darauf, dass alle klein geschnittenen Lebensmittel ungefähr die gleiche Größe besitzen. • Der Korbeinsatz ist überfüllt. Verringern Sie die Lebensmittelmenge. • Bei einigen Lebensmitteln (z.B. Pommes frites, Kartoffelspalten o.ä.) empfiehlt es sich die Lebensmittel von Zeit zu Zeit durchzumengen, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten. Entnehmen Sie dazu die Schublade aus dem Gerät. Entnehmen Sie den Korb aus der Schublade und schütteln Sie die Lebensmittel leicht durch, um sie durchzumengen. Setzen Sie anschließend die Schublade mit dem Korb wieder ein und setzen Sie den Garvorgang fort. • Die gewählte Temperatur ist zu niedrig, stellen Sie sie höher. • Die Zubereitungszeit ist zu kurz, passen Sie die Garzeit an. • Wenn Sie Pommes frites aus frischen Kartoffeln zubereiten erhalten Sie ein gleichmäßigeres Garergebnis, wenn Sie die Kartoffeln vor der Zubereitung im Gerät ca. fünf Minuten vorkochen.
Sie haben Pommes frites aus frischen Kartoffeln gemacht. Das Ergebnis ist nicht knusprig.	• Verwenden Sie festkochende Kartoffeln. Junge Kartoffeln enthalten mehr Wasser und haben daher eine längere Garzeit und werden evtl. nicht ganz so knusprig. • Der Korbeinsatz ist zu voll, geben Sie weniger Kartoffeln in das Gerät. • Die Pommes frites sind zu dick geschnitten, schneiden Sie sie in dünnere Stücke. • Besprühen Sie die rohen Kartoffeln ggf. mit etwas Öl aus dem Ölzerstäuber, dadurch werden Sie knuspriger.
Sie haben Tiefkühl-Pommes frites zubereitet. Das Ergebnis ist nicht knusprig.	• Haben Sie Öl verwendet? Für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten wird in der Regel **keine** Fettzugabe benötigt, da die meisten Tiefkühlprodukte bereits vorfrittiert sind!

Technische Daten

Modell:	TXG-DS11
Artikelnummer:	Z 02859
Spannungsversorgung:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Leistung:	1230 W
Temperaturbereich:	0 - 200 °C
Timer:	bis 60 Min.
Schutzklasse:	I

Entsorgung

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht. Entsorgen Sie es an einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Altgeräte.

Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

Kundenservice/Importeur:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Deutschland
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) 0 – 30 Ct./Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunkpreise können abweichen.

Alle Rechte vorbehalten.

Content

Meaning of symbols in these instructions 17
Safety instructions 17
Proper use 17
Health safety notes 17
Setting up and connecting the appliance properly 18
Fire hazard 18
Proper use 18
Warranty conditions 19
Product contents 20
Appliance overview 20
Prior to first use 21
For your safety 21
What to keep in mind during use... 22
Use 23
Cleaning 25
Troubleshooting 25
Technical data 27
Disposal 27

Dear customer,

We are delighted that you have decided to purchase our hot air fryer. Now you don't have to wait a long time for your next delicious hot meal! This hot air oven cooks your meals in much less time while using less energy compared to conventional appliances!

We hope you enjoy your new hot air fryer!

If you have any questions, please contact customer service via our website:

www.service-shopping.de

Please carefully read through the operating instructions prior to using the appliance for the first time and store these instructions in a safe place. These instructions are to accompany the appliance when it is passed on to others. The manufacturer and importer assume no liability in the event the data in these instructions have not been observed!

As part of ongoing development, we reserve the right to alter products, packaging or enclosed documentation at any time.

Meaning of symbols in these instructions

All safety notices are marked with this symbol. Please carefully read through and obey the safety notices in order to avoid injury to persons and damage to property.

Tips and recommendations are marked with this symbol.

Suitable for use with food.

Safety instructions

Proper use

- ❒ The appliance is intended exclusively for the following uses:
  - – Frying and barbecuing foods
  - – Thawing and warming up foods
- ❒ The appliance is not a conventional fryer that uses oil to fry foods. This appliance operates with hot air! Do not add large amounts of cooking oil or frying fat to the tray with the basket insert!
- ❒ The appliance is not suitable for preparing liquid meals such as soups, sauces or stews!
- ❒ The appliance is not intended to be operated with an external timer or a separate telecontrol system.
- ❒ The appliance is intended for domestic, not commercial use.
- ❒ Only use the appliance as described in these instructions. Any other use is deemed improper. Incorrect operation and improper handling may cause the appliance to malfunction and result in injury to the user.
- ❒ This appliance may be used by children ages 8 and over as well as persons with impaired physical, sensory or mental capacities or those lacking experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed in how to safely use the appliance and have understood the risks associated with operating the appliance. Children may not play with the appliance. Children may not clean or perform user maintenance of the appliance unless they are 8 years of age or older and are supervised.

Health safety notes

- ❒ There may be some production residues stuck to the appliance. To avoid health risks, clean the inside of the housing and all accessories thoroughly before first use (see chapter "Before first use" and "Cleaning") and let the empty appliance heat up for 15 minutes.
- ❒ Clean the appliance after every use and keep it clean to prevent the build-up of germs!

Setting up and connecting the appliance properly

- ❒ Keep children and animals away from the appliance and packaging. There is a danger of injury and suffocation!
- ❒ Keep children under 8 years of age and animals away from the appliance and the connection line.
- ❒ Make sure that children do not play with the appliance.
- ❒ Only use the appliance in enclosed areas.
- ❒ Always place the appliance on a dry, level, solid and heat-resistant surface with adequate space (at least 20 cm) on all sides and at least 30 cm of overhead space.
- ❒ Maintain adequate distance to other heat sources such as stovetops or ovens in order to prevent damage to the appliance.
- ❒ To prevent electrical shocks, set up the appliance so that there is no risk of it, the mains cord and plug coming into contact with water or other liquids. If the appliance falls in water, immediately disconnect the power supply.
- ❒ The appliance should never be set up and used when highly flammable materials are nearby (curtains, textiles, etc.).
- ❒ Never use the appliance on a stove top or if a gas source is nearby.
- ❒ Only connect the appliance to a properly installed socket with protective earth contacts. The socket must also be easily accessible after the appliance has been connected. The mains voltage must correspond to the technical data of the appliance. Only use proper extension cords, whose technical data correspond to those of the appliance.
- ❒ Ensure that the connected mains cord does not pose a tripping hazard. The cable may not hang down from the set up area to prevent the appliance from being pulled down. Never pull on the mains cord in order to move the appliance.
- ❒ Lay the cable such that it is not crushed or creased and such that it does not come into contact with hot surfaces.
- ❒ Do not subject the appliance to extreme temperatures, severe temperature fluctuations, direct sunlight or moisture.
- ❒ Do not allow the appliance to fall and do not subject it to strong percussions.
- ❒ Store the appliance in a dry place at temperatures between 0 and 40 °C.

Fire hazard

- ❒ Do not use the appliance if easily flammable gases are present in the air.
- ❒ Do not cover the appliance during operation to prevent a risk of fire.

Proper use

- ❒ Check the appliance for damages prior to each use. If the appliance, the cord or the plug exhibit visible damages, the appliance may not be used. Do not use the appliance if it had a malfunction or has fallen down. In this case have it checked by an authorised service point.

- ❒ Never attempt to repair an electrical appliance or connector cord yourself, rather locate the nearest customer service centre/qualified professional for your own safety. In the event of damage, contact the customer service department.
- ❒ Only use the enclosed accessories from the manufacturer. All warranty claims are forfeited if accessories are used, which are not authorised by the manufacturer.
- ❒ Make sure that the tray with the basket insert has been correctly inserted in the appliance before you turn it on.
- ❒ Only place the tray in the appliance if the basket insert has been inserted!
- ❒ Do not pull the tray out when operating the appliance. Always turn the appliance off before removing the tray from the appliance.
- ❒ Do not leave the appliance unattended when in operation!
- ❒ Ensure that children are not able to play with the appliance. If the appliance is in use and children are nearby, make sure that the children touch neither the appliance nor the cord.
- ❒ ATTENTION Burn hazard! During operation, the appliance becomes very hot. Be absolutely sure that you do not come into contact with the heated parts during and after using the appliance. Only touch the handles and the controllers when the appliance is in operation or directly after deactivating it. Only transport and stow the appliance once it has cooled off completely.
- ❒ ATTENTION Scalding hazard due to hot steam! Keep your hands and head away from the vents. Hot steam is emitted from the vents!
- ❒ ATTENTION Scalding hazard due to heat, hot steam or condensed water! We recommend using potholders or kitchen gloves when removing meals.
- ❒ Do not place flammable materials (e.g. cardboard, plastic, paper or candles) on or in the appliance.
- ❒ Never immerse the appliance and cord in water or other liquids. If the appliance falls in water, immediately disconnect the power supply.
- ❒ Remove the power plug from the socket
  - – if you are not using the appliance,
  - – if a fault occurs during operation,
  - – before a storm,
  - – before you clean it.
- ❒ If you wish to remove the mains plug from the socket, never pull on the cable, but always on the plug.
- ❒ Never touch the appliance, the cable or the plug with wet hands.
- ❒ Do not move the appliance when in use.
- ❒ Do not overfill the basket insert to prevent foods from coming into contact with the heating element within the appliance during use. Do not fill the basket insert past the MAX mark!

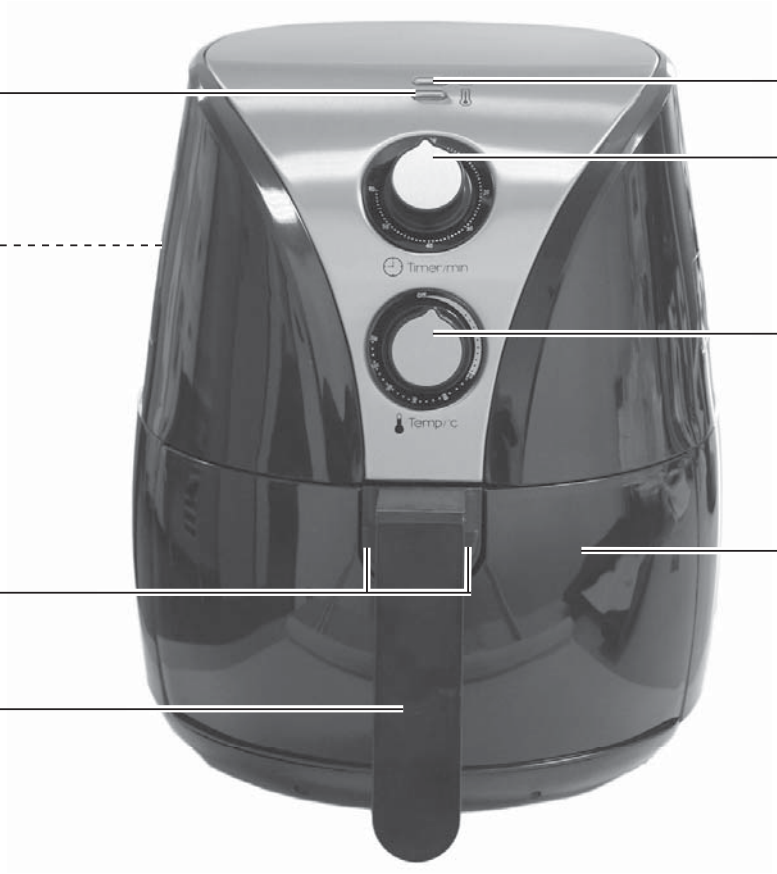
Warranty conditions

Defects arising due to improper handling, damage or attempts at repair are excluded from the warranty. This also applies to normal wear and tear.

Product contents

- 1 hot air fryer
- 1 tray
- 1 basket insert
- 1 partitioning element
- 1 recipe book

Appliance overview



1 Operating light
2 Timer
3 Temperature control
4 Tray
5 Basket insert handle (basket insert on the inside)
6 Basket insert release buttons
7 Vent on the back of the appliance
8 Temperature control light

Not shown:

- Partitioning element
- Basket insert

Prior to first use

ATTENTION!

- ❒ Keep children and animals away from the packaging. Danger of suffocation exists!
- ❒ **Burn hazard!** The appliance is very hot during use and afterwards! When setting up the appliance, make sure you choose an area with adequate space around the appliance (at least 20 cm on the sides and 30 cm above).

1. Unpack the appliance and make sure that the scope of delivery is complete (see chapters "Appliance overview" and "Accessories") and check for any damages from transport. Should you identify any transport damage, do not use the appliance(!); instead please promptly consult the customer service.
2. There may be some production residues stuck to the appliance. To avoid health risks, clean the inside of the housing and the accessories thoroughly before first use (see chapter "Cleaning").
3. Place the appliance on a dry, heat-resistant and even surface at a sufficient distance to flammable objects. Please ensure that the appliance is not accessible to children.
4. Insert the mains plug in a properly installed 220 – 240 V socket with earthing contacts.
5. The first time you use the appliance, do so without food as residual coating could cause a small amount of odour or smoke to form. Let the empty appliance heat up for approximately 15 minutes at the highest temperature setting (see chapter "Use"). In the process, ensure that the room is well ventilated, e.g. with windows that have been opened wide!

For your safety

- The appliance is equipped with a safety mechanism, which automatically deactivates the appliance if it overheats during operation. If the appliance automatically deactivates during operation, set the timer and the temperature control to the OFF position and pull the mains plug out of the socket. Let the appliance cool off completely and then push the RESET button (see chapter "Appliance overview") on the bottom of the appliance before reconnecting and using the appliance again.
- The appliance is equipped with an internal timer. After the set time has elapsed, a signal is emitted and the heat supply will automatically deactivate. The timer must be reset in order to reactivate the appliance.
- The appliance automatically deactivates if the tray with the basket insert is taken out of the appliance. For your own safety, always turn off the appliance by setting the timer and temperature control to the OFF position before taking the tray out of the appliance.

What to keep in mind during use...

- This appliance operates with hot air. In general, you can prepare all meals that can also be prepared with a conventional convection oven. It is suitable, among other things, for hot air frying of French fries and potato wedges from fresh potatoes, for preparing frozen French fries and other frozen convenience products and for preparing finely cut foods of all kinds (fresh vegetables, fresh meat and fresh fish).
- Generally speaking, you do not have to preheat the appliance. When preparing meals, which must be cooked "to perfection", preheating the oven is still recommended in order to facilitate the determination of the exact cooking time. To preheat the appliance, use the temperature control to set the desired cooking temperature and set the timer to more than three minutes. Once the temperature control light turns off (after approximately 3 minutes), the appliance has reached the set temperature. You can now prepare your meals.
- You generally do not require oil to prepare your meals. You can add oil to the foods you are preparing in order to enhance their flavour by spraying your foods with a small amount of oil dispensed from an oil atomizer. You can also prepare marinated or breaded foods.
- Cooking times depend on the size and quantity of food and the cooking temperature. However, cooking times tend to be shorter than in a conventional oven. Start with short cooking times and then gradually adjust them to suit your personal taste.
- Please observe the manufacturer's specifications on time and temperature when preparing frozen foods. To keep your meals crispy, never add fat to industrially produced frozen foods when preparing them as they are generally par-fried. The cooking time may be somewhat shorter. Before the specified cooking time has expired, check whether your food has already been cooked to completion.
- Please keep the following advice in mind when preparing home made French fries:
  - Use waxy potatoes. Young potatoes have more water and must therefore be cooked for longer. It is therefore possible that they are not quite as crispy.
  - Wash the sliced potatoes in clean, cold water in order to remove excess starch in the potatoes. IMPORTANT: Then dry the potatoes thoroughly. The French fries will become crispier the less moisture there is.
  - Thinner potato sticks turn out crispier.
  - Spray the raw potatoes as needed with oil from the oil atomizer for crispier results.
  - Parboiled potatoes cook more evenly! Cut the potatoes into sticks and parboil them for approximately 5 minutes. This prevents your French fries from being crispy on the outside and not cooked to completion on the inside.
- With some foods (e.g. French fries, potato wedges or similar), it is recommended that you mix them from time to time to ensure they are evenly cooked. To do so, take the tray out of the appliance and gently shake the food back and forth to mix it. Then put the tray back in the appliance and continue the cooking process.

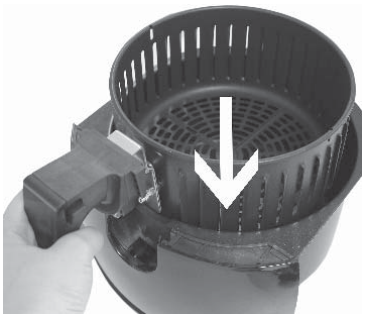
Use

ATTENTION!

- ❒ The appliance is not a conventional fryer that uses oil to fry foods. This appliance works with hot air! Do not add large amounts of cooking oil or frying fat to the tray with the basket insert!
- ❒ The tray, the basket insert and the prepared foods are hot after cooking! If applicable, use kitchen gloves to remove the tray with the basket insert or to remove the basket insert from the tray!
- ❒ The tray and the basket insert are hot when they come out of the appliance! Only place them on a heat-resistant base!
- ❒ The appliance automatically deactivates if the tray with the basket insert is taken out of the appliance. If the tray is pushed back into the appliance, the appliance will automatically reactivate. Always turn the appliance off when you are not using it by setting the timer to the OFF position in order to prevent it from accidentally activating!
- ❒ Make sure that the tray is correctly inserted! The appliance cannot be activated if the tray has not be inserted.
- ❒ Only use the tray with the basket insert installed.
- ❒ Make sure the room is adequately ventilated when the appliance is in use.
- ❒ Risk of injury! Hot air is emitted from the vents. Be careful when using the control panel or when you remove the basket insert.
- ❒ Do not overfill the basket insert to ensure optimal circulation of hot air inside the appliance. Do not fill the basket insert past the MAX mark!
- ❒ Do not insert foods packed in clingfilm or plastic bags in the basket insert.
- ❒ Make sure that the meals you wish to prepare do not come into contact with the heating elements of the appliance.

This appliance works with hot air. The appliance is not a conventional fryer for frying foods with large amounts of oil! In general, you can prepare all meals that can also be prepared with a commercially-available convection oven. It is suitable, among other things, for hot air frying of French fries and potato wedges, for preparing frozen French fries and other frozen convenience products and for preparing finely cut foods of all kinds (fresh vegetables, fresh meat and fresh fish). For best results, please also read the chapter "What to keep in mind during use...".

1. Place the appliance on a dry, heat-resistant and even surface at a sufficient distance to flammable objects. Please ensure that the appliance is not accessible to children.
2. Insert the mains plug in a properly installed 220 – 240 V socket with earthing contacts.

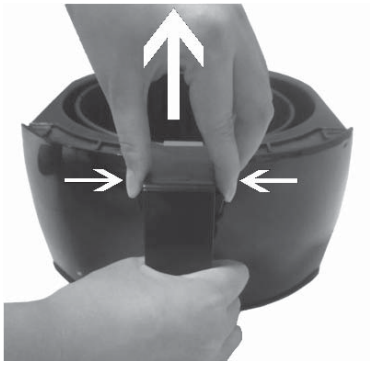


3. Place the basket insert in the tray. It must audibly lock into place.

4. If necessary, place the partitioning element in the basket insert.

Place the partitioning element in the basket insert if you would like to prepare various ingredients at the same time (e.g. chicken nuggets and French fries). Check the required preparation time and cooking temperature for the ingredients before preparing them at the same time. Ideally, ingredients should have the same cooking time and cooking temperature! Do not overfill the basket insert halves!

5. Add the foods you would like to prepare to the basket insert.
6. Place the tray with the basket insert in the appliance.
7. Use the temperature control to set a cooking temperature. The maximal cooking temperature that can be set is 200 °C.
8. Use the timer to set a cooking time to start the cooking process. Set the timer to a value between 1 – 60 minutes. Once the timer has been activated, the control light will activate to signal that the appliance has been activated. The temperature control light will also illuminate as soon as the appliance has started the heating process. **Please note**: The temperature control light will turn off and illuminate at regular intervals. This is not a malfunction! To maintain a constant temperature, the appliance will add heat or interrupt the heating process at regular intervals. If the temperature control light illuminates, the appliance is heating up; if the temperature control light turns off, the heat supply has been interrupted temporarily.
9. Once the set time has expired, a sound will be emitted and the heat supply will be interrupted automatically. You can also manually set the timer to the OFF position in order to interrupt the cooking process at any time in order to mix foods for example or to check whether the food has already been cooked to perfection. After the set time has elapsed, set the temperature control to the OFF position.
10. Pull the tray with the basket insert out of the appliance by the handle and place it on a heat-resistant and slip-resistant base.



11. Take the basket insert out of the tray by pushing the release buttons on the handle and pulling the basket insert up and out of the tray. **Caution burn hazard! The tray, the basket insert and the food are hot! If applicable, use kitchen gloves when removing the food from the basket insert.**

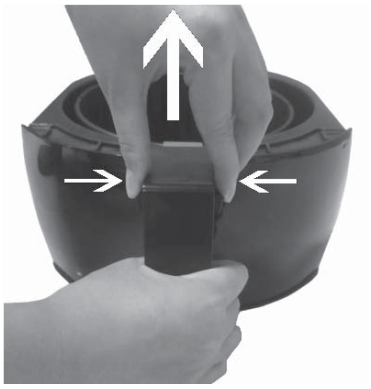
12. Remove the food.
13. Allow the appliance to cool off and pull the mains plug out of the socket.
14. Clean the appliance after you are finished using it (see chapter "Cleaning"). Do not allow any leftover food to dry on the appliance.

Cleaning

ATTENTION!

- ❒ Burn hazard associated with hot appliance parts! Let the appliance cool off each time before you clean it.
- ❒ Danger of electrocution! Prior to each cleaning, pull the plug out of the socket. Never submerge the appliance, the mains cord, and the plug in water. Never place the appliance in the dishwasher.
- ❒ Do not spray any cleaners directly on the appliance.
- ❒ When cleaning, do not use any scouring or abrasive cleaners. They could damage the surface. Do not use any metallic objects.

1. Remove the tray with the basket insert from the appliance.



2. Hold the basket insert release buttons down and pull the basket insert out of the tray by the handle.
3. Clean the tray and the basket insert with warm water and mild detergent or in the dishwasher. With stubborn dirt, we recommend that you begin by softening the tray and the basket insert in warm water and detergent.
4. Clean the housing, the inside of the tray compartment and the heating elements as needed with a damp cloth and mild cleaner.
5. After cleaning, store the appliance in a dry, clean place.

Troubleshooting

If the appliance is not working properly, please check whether you are able to rectify the problem yourself first. Otherwise contact customer service. Do not attempt to repair a defective appliance yourself!

Problem	Potential cause/solution
The appliance is not working.	• Is the mains plug properly connected with the socket? • Is the socket defective? Try another socket. • Check the fuse for your mains connection. • Have you set a cooking temperature? • Did you set a cooking time with the timer? The appliance only turns on once the time has been set! • Has the tray been correctly inserted? The appliance only works when the tray has been correctly inserted. • The appliance has overheated. Turn the appliance off by setting the timer and the temperature control to the OFF position and pull the mains plug out of the socket. Let the appliance cool off COMPLETELY afterwards. Push the RESET button on the bottom of the appliance (see chapter "Appliance overview"), before you use the appliance again.
The appliance automatically turns off during operation.	• The appliance has overheated. Turn the appliance off by setting the timer and the temperature control to the OFF position and pull the mains plug out of the socket. Let the appliance cool off COMPLETELY afterwards. Push the RESET button on the bottom of the appliance (see chapter "Appliance overview"), before you use the appliance again.
The tray with the basket insert cannot be inserted in the appliance.	• Was the basket insert overfilled? Only fill the basket insert with food up to the MAX mark.
Food is not cooked evenly or to completion.	• The food was not cut into uniform pieces. Make sure that finely sliced food is roughly the same size. • The basket insert is overfilled. Reduce the quantity of food. • With some foods (e.g. French fries, potato wedges or similar), it is recommended that you mix them from time to time to ensure they are evenly cooked. Take the tray out of the appliance. Take the basket out of the tray and gently shake the food in order to mix it. Then put the tray with the basket back in the appliance and continue the cooking process. • The selected temperature is too low, set it higher. • The cooking time is too short, adjust the cooking time. • When preparing French fries from fresh potatoes, parboil the potatoes for approximately five minutes before preparing them in the appliance for more consistent results.

Problem	Potential cause/solution
You made fries out of fresh potatoes. The fries are not crispy after cooking.	• Use waxy potatoes. Young potatoes have more water and must therefore be cooked for longer. It is therefore possible that they are not quite as crispy. • The basket insert has been overfilled, fill the appliance with fewer potatoes. • The fries have been cut too thick, cut them thinner. • Spray the raw potatoes as needed with oil from the oil atomizer for crispier results.
You have prepared frozen French fries. The fries are not crispy after cooking.	• Did you use oil? It is **not** necessary to add fat when preparing frozen products as most frozen products are already par-fried!

Technical data

Model:	TXG-DS11
Product number:	Z 02859
Voltage supply:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Output:	1230 W
Temperature range:	0 – 200 °C
Timer:	up to 60 minutes
Safety class:	I

Disposal

The packaging material is recyclable. Dispose of the packaging in an environmentally-friendly manner and make it available to the collection service for recyclable materials.

Dispose of the appliance in an environmentally-friendly manner. Dispose of it at a recycling centre for old electrical and electronic appliances.

For more information, please contact the administration in your community.

Customer service/importer:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Germany
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) Calls subject to a charge.

All rights reserved.

Contenu

Signification des symboles contenus dans ce mode d'emploi 29
Consignes de sécurité 29
Utilisation adéquate 29
Consignes de sécurité spécifiques à la santé 29
Mise en place et branchement corrects 30
Risque d'incendie 30
Le bon usage 30
Dispositions de la garantie 31
Contenu de la livraison 32
Vue générale de l'appareil 32
Avant la première utilisation 33
Pour votre sécurité 33
Ce que vous devez prendre en compte avant l'utilisation ... 34
Utilisation 35
Nettoyage 37
Suppression des défauts 38
Données techniques 39
Élimination 39

Chère cliente, cher client,

Nous nous réjouissons que vous ayez décidé d'acheter notre friteuse à air chaud. Maintenant, vous n'avez plus besoin d'attendre pour manger un délicieux repas chaud ! Cette friteuse à air chaud cuit vos aliments en nettement moins de temps et avec beaucoup moins d'énergie que ce dont on besoin les appareils courants !

Nous souhaitons que votre nouvelle friteuse à air chaud vous donne entière satisfaction.

Si vous avez des questions, veuillez vous adresser au service après-vente sur notre site Internet :

www.service-shopping.de

Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver précieusement. Si vous cédez l'appareil à un tiers, veuillez également lui remettre ce mode d'emploi. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité si les indications de ce mode d'emploi ne sont pas respectées !

Dans le cadre de l'évolution permanente, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment le produit, l'emballage ou les documents d'accompagnement.

Signification des symboles contenus dans ce mode d'emploi

Toutes les consignes de sécurité sont marquées de ce symbole. Veuillez lire attentivement et entièrement ces consignes et tenez-vous en aux consignes de sécurité pour éviter les dommages corporels et matériels.

Tous les conseils et recommandations sont caractérisés par ce symbole.

Convient aux aliments.

Consignes de sécurité

Utilisation adéquate

- ❒ L'appareil est uniquement destiné aux opérations suivantes :
  - – Rôtir et griller des aliments
  - – Décongeler et réchauffer des aliments
- ❒ L'appareil n'est pas une friteuse courante dans laquelle on fait frire des aliments avec de l'huile. Cet appareil fonctionne avec de l'air chaud ! Ne versez pas dans le tiroir et le panier de trop grandes quantités d'huile ou de graisse à frire !
- ❒ L'appareil n'est pas conçu pour la préparation de repas liquides, comme des soupes, des sauces ou un pot-au-feu !
- ❒ L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec une minuterie externe ou avec un système de télécommande séparé.
- ❒ L'appareil est destiné à un usage en privé, pas pour une utilisation commerciale.
- ❒ Utilisez l'appareil uniquement comme la description du mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme contraire aux dispositions. Une erreur de manipulation et un traitement non approprié peuvent causer des pannes sur l'appareil et causer des blessures.
- ❒ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance si elles sont surveillées ou si elles sont reçu des instruction sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et si elles ont compris les dangers qui peuvent en résulter. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien fait par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

Consignes de sécurité spécifiques à la santé

- ❒ L'appareil peut comporter des résidus de production. Afin d'éviter les gênes pour la santé, nettoyez l'intérieur du boîtier et tous les accessoires à fond avant la première utilisation (voir chapitre « Avant la première utilisation » et « Nettoyage ») et faites chauffer l'appareil pendant environ 15 minutes sans aliments.
- ❒ Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et gardez-le propre pour éviter toute formation de bactéries.

Mise en place et branchement corrects

- ❒ Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil et du matériel d'emballage. Il y a risque de blessure et d'asphyxie !
- ❒ Les enfants de moins de 8 ans et les animaux doivent être tenus éloignés de l'appareil et du câble d'alimentation.
- ❒ Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- ❒ Utilisez l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- ❒ Posez l'appareil sur une surface sèche, plate et résistante à la chaleur en respectant toujours un espace de chaque côté (au moins 20 cm) et un espace (au moins 30 cm) au-dessus.
- ❒ Gardez suffisamment de distance par rapport aux autres sources de chaleur, comme par exemple les plaques de cuisson ou les fours afin d'éviter des dommages sur l'appareil.
- ❒ Afin de prévenir contre les électrocutions, posez l'appareil sur un endroit où l'appareil, le câble d'alimentation et la fiche électrique ne puissent pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Si l'appareil devait tomber dans l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique.
- ❒ L'appareil ne devra jamais être posé et utilisé à proximité de matériaux facilement inflammables (rideaux, textiles etc.).
- ❒ N'utilisez jamais l'appareil sur une plaque de cuisson ou à proximité d'un source de gaz.
- ❒ Branchez l'appareil uniquement à une prise électrique installée selon les règles en vigueur et comportant des contacts protégés. Après le branchement, la prise doit aussi être bien accessible. La tension du secteur doit correspondre aux données techniques de l'appareil. Utilisez uniquement des câbles de rallonge corrects dont les données techniques correspondent à celles de l'appareil.
- ❒ Veillez à ce que le câble d'alimentation branché ne soit pas une cause de trébuchement. Le câble ne doit pas pendre de la surface où est posé l'appareil afin d'éviter tout arrachage de l'appareil. Ne tirez jamais sur le câble pour déplacer l'appareil.
- ❒ Veuillez disposer le câble de sorte que celui-ci ne soit pas plié, écrasé ou ne soit pas en contact avec des surfaces brûlantes.
- ❒ N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes, à de fortes variations de température, au rayonnement direct du soleil ou à l'humidité.
- ❒ Ne laissez pas tomber l'appareil et ne l'exposez pas à de forts chocs.
- ❒ Rangez l'appareil dans un endroit sec à des températures entre 0 et 40°C

Risque d'incendie

- ❒ N'utilisez pas l'appareil en présence de gaz facilement inflammables dans l'air.
- ❒ Ne couvrez pas l'appareil pendant son fonctionnement afin d'éviter que l'appareil ne prenne feu.

Le bon usage

- ❒ Vérifiez avant chaque utilisation que l'appareil n'est pas endommagé. Lorsque l'appareil, le câble ou la prise électrique présentent des dommages visibles, l'appareil ne doit pas être utilisé. N'utilisez pas l'appareil en cas de dysfonctionnement ou lorsque l'appareil est tombé. Faites-le vérifier par un service autorisé.

- ❒ N'essayez jamais de réparer un appareil électrique ou un câble d'alimentation par vos propres soins, mais allez demander au service après-vente le plus proche/à un professionnel pour assurer votre propre sécurité. Contactez le service après-vente en cas de dommages.
- ❒ Utilisez uniquement les accessoires fournis par le fabricant. En cas d'utilisation d'accessoires non autorisés par le constructeur, toute exigence de garantie devient caduque.
- ❒ Veillez à ce que le tiroir avec le panier soit correctement placé dans l'appareil avant de mettre l'appareil en marche.
- ❒ Mettez le tiroir uniquement avec le panier dans l'appareil !
- ❒ Ne sortez pas le tiroir pendant le fonctionnement. Éteignez toujours l'appareil avant de retirer le tiroir de l'appareil.
- ❒ Pendant le fonctionnement, ne laissez pas l'appareil sans surveillance !
- ❒ Assurez-vous que des enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. En cas d'utilisation à proximité d'enfants, faites attention à ce que ceux-ci ne touchent ni l'appareil ni le câble.
- ❒ ATTENTION Risque de brûlure ! Pendant son utilisation, l'appareil devient très chaud. Pendant et après l'utilisation de l'appareil, veillez impérativement à ne pas entrer en contact avec des parties brûlantes. Touchez exclusivement les poignées et les boutons de réglage pendant que l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté. Transportez respectivement rangez l'appareil uniquement lorsqu'il est complètement refroidi.
- ❒ ATTENTION Risque d'ébouillantement par la vapeur brûlante ! Tenez les mains et la tête éloignées des fentes de ventilation. De la vapeur brûlante s'échappe des fentes de ventilation !
- ❒ ATTENTION Risque d'ébouillantement par la chaleur, la vapeur brûlante ou la condensation ! Nous recommandons d'utiliser des torchons ou des maniques lorsque vous souhaitez sortir des aliments.
- ❒ Ne posez aucun matériau inflammable (p. ex. du carton, du plastique, du papier ou des bougies) sur ou dans l'appareil.
- ❒ Ne plongez jamais l'appareil ni le câble dans l'eau ou d'autres liquides. Si l'appareil devait tomber dans l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique.
- ❒ Débranchez la prise électrique,
  - – lorsque vous n'utilisez pas l'appareil,
  - – si, pendant le fonctionnement, une erreur survient,
  - – avant un orage,
  - – avant de nettoyer l’appareil.
- ❒ Lorsque vous souhaitez retirer la fiche électrique de la prise électrique, tirez toujours la fiche et jamais le câble.
- ❒ Ne touchez jamais l’appareil, le câble ou la prise électrique lorsque vous avez les mains mouillées.
- ❒ Pendant le fonctionnement, l'appareil ne doit pas être déplacé.
- ❒ Ne surchargez pas le panier pour que les aliments ne touchent pas l'élément de chauffe à l'intérieur pendant l'utilisation. Remplissez le panier au maximum jusqu'à la marque MAX !

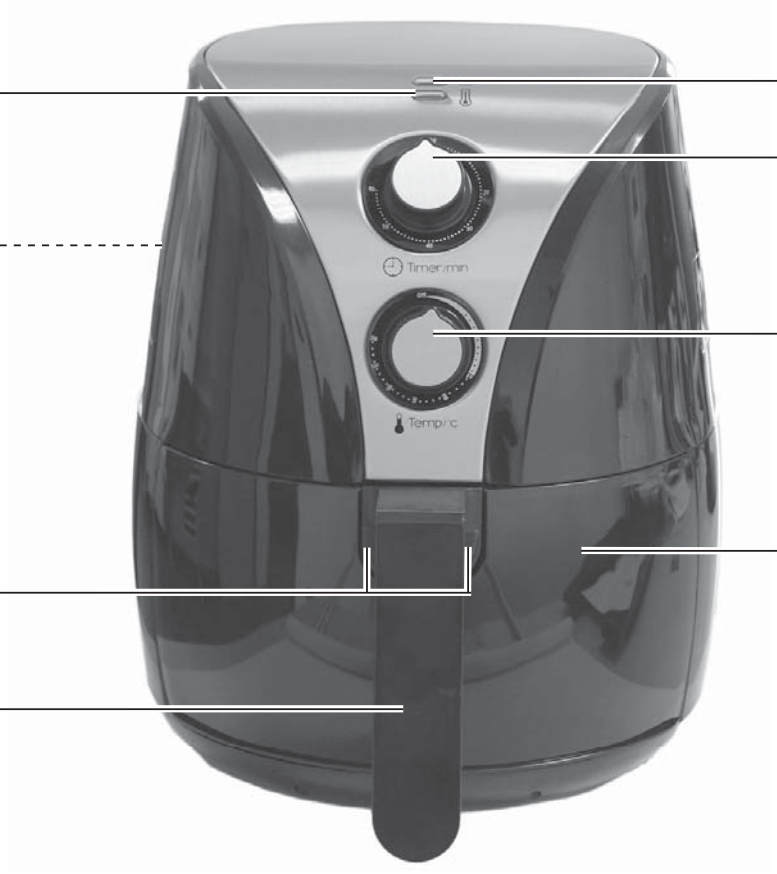
Dispositions de la garantie

Sont exclus de la garantie tous les défauts causés par une manipulation non appropriée, par un dommage ou par des tentatives de réparation par un tiers. Ceci est aussi valable pour l’usure normale.

Contenu de la livraison

- 1 friteuse air chaud
- 1 tiroir
- 1 panier
- 1 élément de séparation
- 1 livre de recettes

Vue générale de l'appareil



1 Voyant lumineux de fonctionnement
2 Minuterie
3 Régulateur de température
4 Tiroir
5 Poignée du panier (panier à l'intérieur)
6 Touches de déverrouillage du panier
7 Fente de ventilation au dos de l'appareil
8 Voyant de contrôle de la température

Non représenté :

- Élément de séparation
- Panier

Avant la première utilisation

ATTENTION !

- ❒ Tenez les enfants et les animaux éloignés du matériel d'emballage. Il y a risque d'asphyxie !
- ❒ Risque de brûlure ! Pendant et après le fonctionnement, l'appareil est très brûlant ! Lorsque vous posez l'appareil, prévoyez un espace avec suffisamment de place autour de celui-ci (au moins 20 cm de tous les côtés et 30 cm vers le haut).

1. Déballez l'appareil et vérifiez si le contenu de la livraison est complet (voir chapitre « Vue générale de l'appareil » et le chapitre « Accessoires ») et s'il ne comporte pas de dommages dus au transport. Si vous deviez constater un dommage de transport, n'utilisez pas l'appareil (!), mais adressez-vous immédiatement au service après-vente.
2. L'appareil peut comporter des résidus de production. Afin d'éviter les gênes pour la santé, nettoyez l'intérieur du boîtier et les accessoires à fond avant la première utilisation (voir chapitre « Nettoyage »).
3. Posez l'appareil sur une surface sèche et résistante à la chaleur en gardant suffisamment de distance par rapport aux objets inflammables. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas accessible aux enfants.
4. Branchez la fiche dans une prise électrique de 220 – 240 Volt installée correctement avec des contacts protégés.
5. La première mise en service devra s'effectuer sans aliment car il reste toujours des résidus de revêtement pouvant développer de la fumée et des odeurs. Laissez chauffer l'appareil pendant environ 15 minutes à vide sur la plus haute température (voir chapitre « Utilisation »). Pour ce faire, veuillez bien ventiler la pièce, par exemple en ouvrant largement les fenêtres !

Pour votre sécurité

- L'appareil est équipé d'un mécanisme de sécurité qui coupe l'appareil automatiquement en cas de surchauffe pendant le fonctionnement. Si pendant le fonctionnement, l'appareil s'éteint automatiquement, mettez la minuterie ainsi que le régulateur de température sur la position OFF et débranchez la fiche de la prise électrique. Laissez refroidir totalement l'appareil et appuyez ensuite sur le bouton RESET (voir chapitre « Vue générale de l'appareil » au dos de l'appareil avant de rebrancher et réutiliser l'appareil.
- L'appareil est équipé d'une minuterie interne. Après écoulement du temps programmé, un signal sonore retentit et l'alimentation en chaleur est automatiquement coupée. Pour remettre l'appareil en marche, il faut régler de nouveau la minuterie.
- L'appareil s'éteint automatiquement lorsque le tiroir avec le panier est retiré de l'appareil. Pour votre propre sécurité, éteignez d'abord l'appareil en mettant la minuterie et le régulateur de température sur la position OFF avant de retirer le tiroir de l'appareil.

Ce que vous devez prendre en compte avant l'utilisation ...

- Cet appareil fonctionne avec de l'air chaud. En règle générale, on peut préparer tous les repas qui peuvent être préparés dans un four à air chaud courant. Il convient, entre autres, pour griller à l'air chaud des frites et des quartiers de pommes de terre fraîches, pour préparer des frites congelées et d'autres produits cuisinés congelés ainsi que pour préparer des aliments de toutes sortes coupés en petits morceaux (aussi bien des légumes frais que de la viande et du poisson frais).
- En règle générale, il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil. Pour pouvoir mieux apprécier le point de cuisson respectivement pour la préparation d'aliments devant être cuits « à point », il est cependant recommandé de préchauffer. Pour préchauffer l'appareil, mettez le régulateur de température sur la température de cuisson souhaitée et réglez sur la minuterie un temps de plus de trois minutes. Lorsque le voyant lumineux de la température s'éteint (au bout d'environ 3 minutes) alors l'appareil a atteint la température réglée. Maintenant, vous pouvez faire cuire les aliments.
- En règle générale, pour la préparation, vous n'avez pas besoin d'huile. Vous pouvez ajouter de l'huile à vos aliments comme support de goût en pulvérisant un peu d'huile sur vos aliments. De plus, vous pouvez préparer aussi des aliments marinés ou panés.
- Les temps de cuisson dépendent de la taille et de la quantité d'aliments et de la température de cuisson. En général, les temps de cuisson sont plus courts que pour un four normal. Commencez par des temps de cuisson courts et adaptez petit à petit les temps de cuisson à votre goût personnel.
- Pour la préparation des produits congelés, suivez les instructions sur les temps et les températures de cuisson du fabricant. Pour obtenir un résultat croustillant, lors de la préparation de produits congelés industriels, n'ajoutez jamais d'huile car ces plats sont généralement déjà pré-frits. Le temps de préparation peut être un peu raccourci. Avant écoulement du temps de cuisson indiqué, vérifiez si vos aliments sont déjà cuits.
- Pour la préparation de frites maison avec des pommes de terre fraîches, vous devriez tenir compte des conseils suivants :
  - Utilisez des pommes de terre à cuisson ferme. Les pommes de terre nouvelles contiennent plus d'eau et ont un temps de cuisson plus long et ne deviennent donc pas complètement croustillantes.
  - Lavez les pommes de terre découpées avec de l'eau froide et propre pour éliminer l'amidon des pommes de terre. IMPORTANT : Ensuite, séchez les pommes de terre à fond. Moins il y a d'humidité, plus les frites sont croustillantes.
  - Plus les pommes de terre sont finement découpées, plus elles sont croustillantes.
  - Pulvérisez les pommes de terre crues avec un peu d'huile, ceci les rendra plus croustillantes.
  - Les pommes de terre précuites cuisent plus uniformément ! Découpez les pommes de terre en bûchettes et cuisez-les pendant environ cinq minutes. Ainsi, vous évitez que vos frites soient croustillantes à l'extérieur et pas cuites à l'intérieur.
- Pour certains aliments (p. ex. frites, quartiers de pommes de terre ou autres), nous recommandons de brasser de temps en temps les aliments pour obtenir un résultat de cuisson uniforme. Pour ce faire, retirez le tiroir de l'appareil et secouez les aliments légèrement pour les mélanger. Ensuite, remettez le tiroir et poursuivez la cuisson.

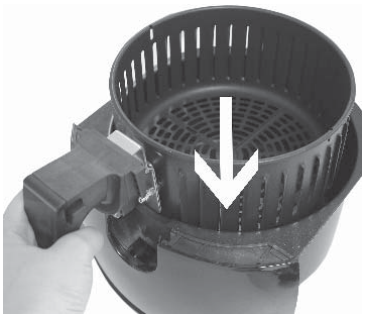
Utilisation

ATTENTION !

- ❒ L'appareil n'est pas une friteuse courante dans laquelle on fait frire des aliments avec de l'huile. Cet appareil fonctionne avec de l'air chaud ! Ne versez pas dans le tiroir et le panier de trop grandes quantités d'huile ou de graisse à frire !
- ❒ Le tiroir, le panier et les aliments à cuire sont brûlants après la cuisson ! Si nécessaire, utilisez des maniques lorsque vous retirez le tiroir avec le panier !
- ❒ Le tiroir et le panier sont très brûlants après les avoir retirés de l'appareil ! Posez-les uniquement sur une surface insensible à la chaleur !
- ❒ L'appareil s'éteint automatiquement lorsque le tiroir avec le panier est retiré de l'appareil. Lorsque le tiroir est repoussé dans l'appareil, ce dernier se met automatiquement en marche. Éteignez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas en mettant la minuterie sur la position OFF pour éviter toute remise en marche involontaire !
- ❒ Veillez à ce que le tiroir soit correctement en place ! L'appareil ne peut pas être mis en marche si le tiroir n'est pas en place.
- ❒ Utilisez le tiroir uniquement avec cet panier.
- ❒ Veillez à ce qu'il y ait suffisamment de ventilation pendant le fonctionnement de l'appareil.
- ❒ Risque de blessure ! De l'air brûlant sort des fentes de ventilation. Soyez prudent lorsque vous utilisez le panneau de commande ou lorsque vous retirez le panier.
- ❒ Ne surchargez pas le panier pour que l'air chaud puisse circuler de manière optimale à l'intérieur de l'appareil. Remplissez le panier au maximum jusqu'à la marque MAX.
- ❒ Ne mettez pas dans le panier des aliments dans du film de conservation ou emballés dans des sachets en plastique.
- ❒ Veillez à ce que les aliments que vous souhaitez préparer ne touchent pas les éléments de chauffe de l'appareil.

Cet appareil fonctionne avec de l'air chaud. L'appareil n'est pas une friteuse courante dans laquelle on fait frire des aliments avec beaucoup d'huile. En règle générale, on peut préparer tous les repas qui peuvent être préparés dans un four à air chaud courant. Il convient, entre autres, pour griller à l'air chaud des frites et des chips de pommes de terre fraîches, pour préparer des frites congelées et d'autres produits cuisinés congelés ainsi que pour préparer des aliments de toutes sortes coupés en petits morceaux (aussi bien des légumes frais que de la viande et du poisson frais). Pour obtenir de bons résultats, veuillez lire le chapitre « Ce que vous devez prendre en compte avant l'utilisation ... ».

1. Posez l'appareil sur une surface sèche et résistante à la chaleur en gardant suffisamment de distance par rapport aux objets inflammables. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas accessible aux enfants.
2. Branchez la fiche dans une prise électrique de 220 – 240 Volt installée correctement avec des contacts protégés.

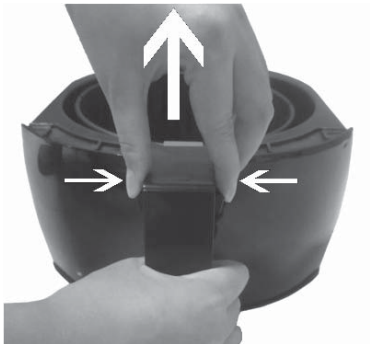


3. Placez le panier dans le tiroir. On doit entendre un clic.

4. Si nécessaire, installez l'élément de séparation dans le panier.

Placez l'élément de séparation dans le panier lorsque vous souhaitez cuire différents ingrédients (p. ex. des Chicken Nuggets et des frites). Vérifiez le temps de cuisson nécessaire et la température de cuisson nécessaire pour les ingrédients avant de les préparer ensemble. Il est préférable que les ingrédients aient le même temps de cuisson et la même température de cuisson ! Ne surchargez pas les moitiés de panier !

5. Versez dans le panier uniquement les aliments dont vous avez besoin.
6. Mettez le tiroir avec le panier dans l'appareil.
7. Réglez une température de cuisson avec le régulateur de température. La température de cuisson maximum pouvant être réglée est de 200 °C.
8. Avec la minuterie, réglez le temps de préparation pour démarrer la cuisson. Réglez la minuterie sur un temps de 1 à 60 minutes. Après activation de la minuterie, le voyant de fonctionnement s'allume pour signaler que l'appareil est en marche. Sinon, le voyant de contrôle de la température est allumé dès que l'appareil commence à chauffer. **Attention** : Le voyant de contrôle de la température s'éteint et s'allume à intervalles réguliers. Ce n'est pas un dysfonctionnement. Afin de garder constante la température, l'appareil ajoute de la chaleur ou interrompt la chauffe à intervalles réguliers. Lorsque le voyant de contrôle de la température s'allume, alors l'appareil est en phase de chauffe, lorsque le voyant de contrôle de température s'éteint, alors l'arrivée de chaleur est interrompue pour une courte période.
9. Lorsque le temps réglé sur la minuterie est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil interrompt automatiquement la chauffe. Vous pouvez aussi régler manuellement la minuterie sur la position OFF pour interrompre à tout moment la cuisson pour, par exemple, brasser des aliments ou pour vérifier que les aliments ne sont pas déjà cuits. Après écoulement du temps réglé sur la minuterie, mettez le régulateur de température sur la position OFF.
10. Retirez de l'appareil le tiroir avec le panier en vous servant de la poignée. Posez-les uniquement sur une surface insensible à la chaleur et antiglissante!



11. Retirez le panier du tiroir en appuyant sur les touches de déverrouillage de la poignée et sortez le tiroir par le haut hors du tiroir. **Risque de brûlure ! Le panier, le tiroir et les aliments sont brûlants ! Si nécessaire, utilisez des maniques lorsque vous retirez les aliments du panier.**

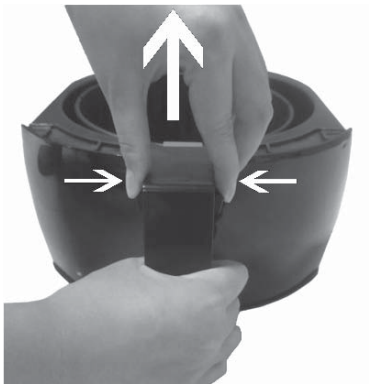
12. Retirer les aliments.
13. Laissez refroidir l'appareil et débranchez la fiche de la prise électrique.
14. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation (voir chapitre « Nettoyage »). Ne laissez sécher aucun reste d'aliment.

Nettoyage

ATTENTION !

- ❒ Risque de brûlure par des pièces brûlantes de l'appareil ! Avant chaque nettoyage, laissez refroidir l'appareil.
- ❒ Risque d'électrocution ! Débranchez l'appareil avant chaque nettoyage. Ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation et la prise électrique dans de l'eau. Ne mettez jamais l'appareil dans le lave-vaisselle.
- ❒ Ne pulvérisez aucun détergent directement sur l'appareil.
- ❒ Pour le nettoyage, n'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif. Ceux-ci pourraient endommager la surface. N'utilisez aucun objet métallique.

1. Retirez de l'appareil le tiroir avec le panier.



2. Maintenez les touches de déverrouillage du panier appuyé et retirez le panier par la poignée pour le sortir du tiroir.
3. Nettoyez le tiroir et le panier avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux ou dans le lave-vaisselle. En cas de saletés récalcitrantes, nous recommandons de faire tremper au préalable le tiroir et le panier dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
4. Si nécessaire, nettoyez le boîtier, l'intérieur du tiroir et les éléments de chauffe avec un chiffon humide et un liquide vaisselle doux.
5. Après le nettoyage, rangez l'appareil dans un endroit propre est sec.

Suppression des défauts

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez vérifier d'abord si vous pouvez supprimer vous-même le problème. Sinon, contactez le service après-vente. N'essayez pas de réparer un appareil défectueux par vos propres moyens !

Problème	**Cause possible/solution**
L'appareil ne fonctionne pas.	• Est-ce que la fiche électrique est bien branchée ? • Est-ce que la prise électrique est défectueuse ? Branchez dans une autre prise. • Vérifiez le fusible de votre branchement au secteur. • Avez-vous réglé une température de cuisson ? • Avez-vous réglé le temps de cuisson sur la minuterie ? L'appareil se met en marche uniquement lorsqu'un temps a été réglé ! • Est-ce que le tiroir permanent est correctement en place ? L'appareil fonctionne uniquement lorsque le tiroir a été correctement mis en place. • L'appareil a surchauffé. Éteignez l'appareil en mettant la minuterie ainsi que le régulateur de température sur la position OFF et débranchez la fiche de la prise électrique. Ensuite, laissez TOTALEMENT refroidir l'appareil. Appuyez sur le bouton RESET au dos de l'appareil (voir chapitre « Vue générale de l'appareil ») avant de réutiliser l'appareil.
L'appareil s'éteint automatiquement pendant le fonctionnement.	• L'appareil a surchauffé. Éteignez l'appareil en mettant la minuterie ainsi que le régulateur de température sur la position OFF et débranchez la fiche de la prise électrique. Ensuite, laissez TOTALEMENT refroidir l'appareil. Appuyez sur le bouton RESET au dos de l'appareil (voir chapitre « Vue générale de l'appareil ») avant de réutiliser l'appareil.
Le tiroir avec le panier ne peuvent pas être utilisés dans l'appareil.	• Est-ce que le panier est trop rempli ? Remplissez le panier au maximum jusqu'à la marque MAX avec des aliments.
Vous avez préparé des frites congelées. Le résultat n'est pas croustillant.	• Avez-vous utilisé de l'huile ? En règle générale, pour la préparation de produits congelés, **aucun** ajout de graisse n'est nécessaire car la plupart des produits congelés sont déjà pré-frits !
Vous avez fait des frites à partir de pommes de terre fraîches. Le résultat n'est pas croustillant.	• Utilisez des pommes de terre à cuisson ferme. Les pommes de terre nouvelles contiennent plus d'eau et ont un temps de cuisson plus long et ne deviennent donc pas complètement croustillantes. • Le panier est trop plein, mettez moins de pommes de terre dans l'appareil. • Les frites sont coupées trop épaisses, découpez les morceaux plus fins. • Pulvérisez les pommes de terre crues avec un peu d'huile, ceci les rendra plus croustillantes.

Problème	Cause possible/solution
Les aliments ne sont pas uniformément cuits respectivement, ils ne sont pas complètement cuits.	• Les aliments n'ont pas été découpés en morceaux réguliers. Veillez à ce que les aliments soient tous découpés en petits morceaux de même taille environ. • Le panier est trop rempli. Diminuez la quantité d'aliments. • Pour certains aliments (p. ex. frites, quartiers de pommes de terre ou autres), nous recommandons de brasser de temps en temps les aliments pour obtenir un résultat de cuisson uniforme. Pour ce faire, retirez le tiroir de l'appareil. Retirez le panier du tiroir et secouez les aliments légèrement pour les mélanger. Ensuite, remettez le tiroir avec le panier et poursuivez la cuisson. • La température choisie est trop basse, réglez-la plus élevée. • Le temps de préparation est trop court, adaptez le temps de cuisson. • Lorsque vous préparez des frites avec des pommes de terre fraîches, vous obtenez un résultat de cuisson uniforme si vous faites une cuisson préalable des pommes de terre dans l'appareil pendant environ cinq minutes.

Données techniques

Modèle :	TXG-DS11
Numéro de référence :	Z 02859
Alimentation électrique :	220 - 240 V ~ 50 Hz
Puissance :	1230 W
Plage de température :	0 à 200 °C
Minuterie :	jusqu'à 60 minutes
Catégorie de protection :	I

Élimination

Le matériel d'emballage peut être réutilisé. Éliminez l'emballage en respectant l'environnement en en l'apportant au service de collecte de matières recyclables.

Éliminez l'appareil en respectant l'environnement. Éliminez-le dans un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques usés.

De plus amples informations sont à disposition auprès de votre municipalité.

Service après-vente/importateur :

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Allemagne
Tél. : +49 38851 314650 *)

*)Appel payant.

Tous droits réservés.

Inhoud

Betekenis van de symbolen in deze handleiding 41
Veiligheidsinstructies 41
Reglementair gebruik 41
Veiligheidsinstructies specifiek voor de gezondheid 41
De juiste opstelling en aansluiting 42
Brandgevaar 42
Het juiste gebruik 42
Garantiebepalingen 43
Leveringspakket 44
Overzicht van het apparaat 44
Voor het eerste gebruik 45
Voor uw veiligheid 45
Waar u bij het gebruik rekening mee moet houden ... 46
Gebruik 47
Reiniging 49
Oplossing van fouten 50
Technische gegevens 52
Verwijdering 52

Geachte klant,

We zijn verheugd dat u onze heteluchtfrituurpan hebt gekozen. Op een warme, smakelijke maaltijd moet u nu niet meer lang wachten! Deze heteluchtoven gaart uw voedingsmiddelen in duidelijk korte tijd en met minder energie dan gebruikelijke apparaten zouden vergen!

Veel plezier met uw nieuwe heteluchtfrituurpan.

Hebt u vragen, contacteer dan de klantenservice via onze website:

www.service-shopping.de

Lees voor het eerste gebruik van het apparaat zorgvuldig de handleiding en bewaar ze op een goede plaats. Als u het apparaat aan iemand anders geeft, moet ook deze handleiding worden overhandigd. Fabrikant en importeur zijn niet aansprakelijk als de gegevens in deze handleiding niet worden nageleefd!

In het kader van de voortdurende ontwikkeling behouden we ons het recht voor, product, verpakking of bijgeleverde documenten op elk moment te wijzigen.

Betekenis van de symbolen in deze handleiding

Alle veiligheidsinstructies zijn aangeduid met dit symbool. Lees deze grondig en houd u aan de veiligheidsinstructies, zodat lichamelijke letsels en materiële schade worden vermeden.

Tips en adviezen zijn aangeduid met dit symbool.

Geschikt voor voedingsmiddelen.

Veiligheidsinstructies

Reglementair gebruik

- ❒ Het apparaat is uitsluitend bestemd voor volgende opdrachten:
  - – Bakken en grillen van levensmiddelen.
  - – Ontdooien en opwarmen van voedingsmiddelen
- ❒ Het apparaat is geen gebruikelijke frituurpan, waarin voedingsmiddelen worden gefrituurd met olie. Het apparaat werkt met hete lucht! Vul de lade met mand niet met grotere hoeveelheden spijsolie of frituurvet!
- ❒ Het apparaat is niet geschikt voor de bereiding van vloeibare gerechten, zoals soepen, sauzen of ovengerechten!
- ❒ Het apparaat mag niet worden gebruikt met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbesturingssysteem.
- ❒ Het apparaat werd ontworpen voor het privégebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- ❒ Gebruik het apparaat alleen volgens de beschrijvingen in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als onreglementair. Een foutieve bediening en ondeskundige omgang met het apparaat kunnen leiden tot storingen aan het apparaat en tot letsel van de gebruiker.
- ❒ Dit apparaat mag door kinderen vanaf de leeftijd van 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt als ze onder toezicht staan of over het veilig gebruik van het apparaat werden geïnformeerd en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en er een persoon is die toezicht uitoefent.

Veiligheidsinstructies specifiek voor de gezondheid

- ❒ Op het apparaat kunnen productieresten zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te vermijden, dient u de binnenkant van de behuizing en alle onderdelen grondig te reinigen voor ingebruikname (zie hoofdstuk "Voor het eerste gebruik" en "Reiniging") en het apparaat gedurende 15 minuten te verwarmen zonder voedingsmiddelen.
- ❒ Reinig het apparaat na elk gebruik en houd het schoon, zodat er geen bacteriën worden gevormd.

De juiste opstelling en aansluiting

- ❒ Houd kinderen en dieren weg van het apparaat en het verpakkingsmateriaal. Er bestaat gevaar voor verwondingen en verstikking!
- ❒ Kinderen jonger dan 8 jaar en dieren moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer.
- ❒ Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- ❒ Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimten.
- ❒ Plaats het apparaat steeds met speelruimte aan alle kanten (min. 20 cm) en speelruimte naar boven (min. 30 cm) op een droge, effen, vaste en hittebestendige ondergrond.
- ❒ Houd voldoende afstand tot andere warmtebronnen, zoals fornuisplaten of ovens, om schade aan het apparaat te vermijden.
- ❒ Om elektrocutie te vermijden, dient u het apparaat op te stellen op een plaats waar het apparaat, het elektrische snoer en de stekker niet in aanraking kunnen komen met water of andere vloeistoffen. Als het apparaat in het water valt, onderbreek dan onmiddellijk de stroomtoevoer.
- ❒ Het apparaat mag nooit in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, textiel etc.) worden opgesteld en gebruikt.
- ❒ Gebruik het apparaat nooit op een kookplaat of in de buurt van een gasbron.
- ❒ Sluit het apparaat alleen aan op een reglementair geïnstalleerd geaard stopcontact. Het stopcontact moet ook na de aansluiting goed bereikbaar zijn. De spanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat. Gebruik alleen reglementaire verlengsnoeren, waarvan de technische gegevens overeenstemmen met die van het apparaat.
- ❒ Zorg ervoor dat het aangesloten snoer geen struikelblok vormt. Het snoer mag niet van de plek waar het apparaat staat omlaag hangen zodat het apparaat niet omlaag wordt getrokken. Trek nooit aan de elektrisch snoer om het apparaat te bewegen.
- ❒ Plaats het snoer zodanig, dat het niet geklemd of geplooid wordt en niet in aanraking komt met hete oppervlakken.
- ❒ Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, hevige temperatuurschommelingen, directe zonnestralen of vochtigheid.
- ❒ Laat het apparaat niet vallen en stel het niet bloot aan hevige schokken.
- ❒ Bewaar het apparaat op een droge plaats bij temperaturen tussen 0 en 40 °C.

Brandgevaar

- ❒ Gebruik het apparaat niet als er licht ontvlambare gassen in de lucht aanwezig zijn.
- ❒ Dek het apparaat niet af tijdens het gebruik, zodat het apparaat niet in brand vliegt.

Het juiste gebruik

- ❒ Controleer het apparaat voor elk gebruik op beschadigingen. Als het apparaat, het snoer of de stekker zichtbare schade vertonen, mag het apparaat niet worden gebruikt. Gebruik het apparaat niet als het een storingsfunctie vertoonde of als het is gevallen. Laat het dan door een geautoriseerde service-werkplaats controleren.

- ❒ Probeer nooit een elektrisch apparaat of aansluitsnoer zelf te repareren, maar zoek de dichtst bijzijnde klantenservice/specialist op, om de eigen veiligheid te waarborgen. Contacteer in geval van schade de klantenservice.
- ❒ Gebruik alleen de meegeleverde onderdelen van de producent. Bij het gebruik van niet door de fabrikant geautoriseerde accessoires vervalt elke vorm van garantie.
- ❒ Zorg ervoor dat de lade met mand correct in het apparaat is geplaatst, alvorens het apparaat in te schakelen.
- ❒ Plaats de lade alleen met geïnstalleerde mand in het apparaat!
- ❒ Trek de lade niet uit het apparaat tijdens het gebruik. Schakel het apparaat altijd uit, alvorens de lade uit het apparaat te verwijderen.
- ❒ Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achter!
- ❒ Wees zeker dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Bij het gebruik in de buurt van kinderen dient u erop te letten dat noch kinderen noch het apparaat met de kabel in aanraking komen.
- ❒ OPGELET Verbrandingsgevaar! Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet. Let er in ieder geval op dat u tijdens en na het gebruik van het apparaat niet in aanraking komt met opgewarmde onderdelen. Raak uitsluitend de grepen en de regelaars aan, terwijl het apparaat in gebruik is of onmiddellijk nadat het is uitgeschakeld. Transporteer het apparaat of berg het slechts dan op, wanneer het volledig is afgekoeld.
- ❒ OPGELET Verbrandingsgevaar door hete stoom! Houd handen en hoofd weg van de verluchtingsspleten. Uit de verluchtingsspleten komt hete stoom!
- ❒ OPGELET Verbrandingsgevaar door hitte, hete stoom of condensatiewater! We raden aan pannenlappen of ovenwanten te gebruiken als u voedingsmiddelen uit het apparaat wilt nemen.
- ❒ Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, kunststof, papier of kaarsen) op of in het apparaat.
- ❒ Dompel het apparaat en het snoer nooit onder in water of andere vloeistoffen. Als het apparaat in het water valt, onderbreek dan onmiddellijk de stroomtoevoer.
- ❒ Trek de stekker uit het stopcontact,
  - – als u het apparaat niet gebruikt,
  - – als er tijdens het gebruik een fout optreedt,
  - – voor een onweer,
  - – voor de reiniging.
- ❒ Als u de stekker uit het stopcontact wilt trekken, trek dan steeds aan de stekker en nooit aan het snoer.
- ❒ Raak het apparaat, het snoer of de stekker nooit met vochtige handen aan.
- ❒ Het apparaat mag tijdens het gebruik niet worden bewogen.
- ❒ Doe de mand niet te vol, zodat de voedingsmiddelen tijdens het gebruik niet het verwarmingselement vanbinnen in het apparaat aanraken. Vul de mand tot aan de MAX-markering!

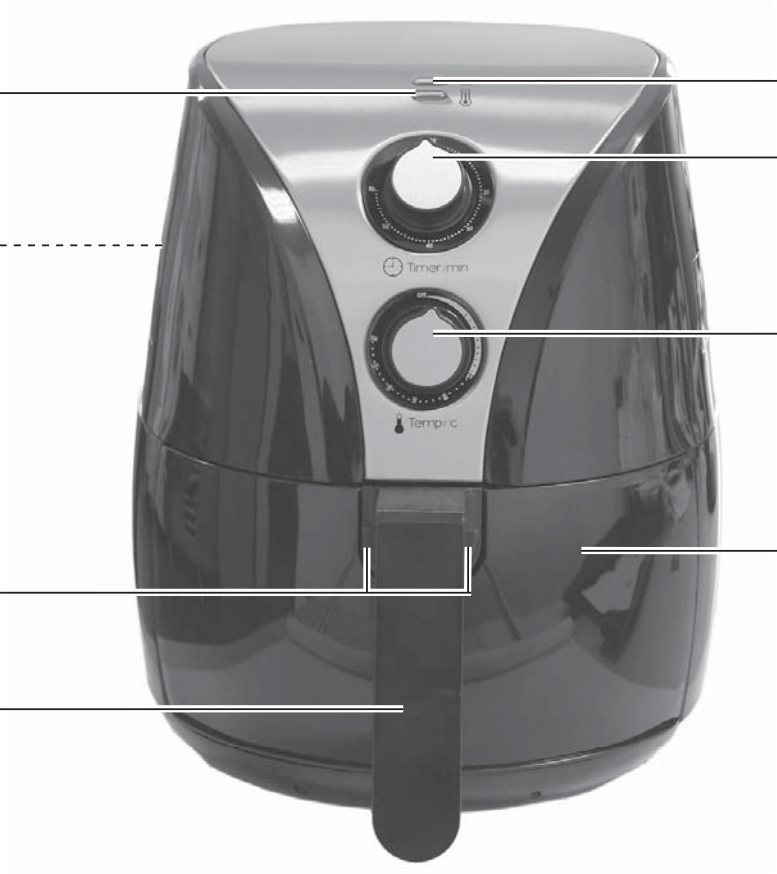
Garantiebepalingen

De garantie dekt geen gebreken die ontstaan door verkeerd gebruik, beschadiging of reparatiepogingen. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

Leveringspakket

- 1 heteluchtfrituurpan
- 1 lade
- 1 mand
- 1 scheidingselement
- 1 receptenboek

Overzicht van het apparaat



1 Werkingslicht
2 Timer
3 Temperatuurknop
4 Lade
5 Greep van de mand (mand vanbinnen)
6 Ontgrendelknoppen van de mand
7 Verluchtingsspleet op de achterzijde van het apparaat
8 Temperatuurcontrolelampje

Niet afgebeeld:

- Scheidingselement
- Mand

Voor het eerste gebruik

OPGELET!

- ❒ Houd kinderen en dieren weg van het verpakkingsmateriaal. Er bestaat gevaar voor verstikking!
- ❒ Verbrandingsgevaar! Het apparaat is tijdens en na het gebruik zeer heet! Zorg er bij de opstelling van het apparaat voor dat u een plaats kiest met voldoende speelruimte rondom het apparaat (aan de zijkanten minstens 20 cm, naar boven toe 30 cm).

1. Pak het apparaat uit en kijk de levering na op volledigheid (zie hoofdstuk "Overzicht van het apparaat" en hoofdstuk "Accessoires") en mogelijke transportschade. Mocht u transportschade vaststellen, dan mag u het apparaat niet(!) gebruiken en dient u onmiddellijk contact op te nemen met de klantenservice.
2. Op het apparaat kunnen productieresten zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te vermijden, dient u de binnenkant van de behuizing en de accessoires grondig te reinigen voor ingebruikname (zie hoofdstuk "Reiniging").
3. Plaats het apparaat op een droog en hittebestendig, effen oppervlak voldoende ver van brandbare voorwerpen. Zorg ervoor dat het apparaat onbereikbaar is voor kinderen.
4. Steek de stekker in een reglementair geïnstalleerd geaard stopcontact van 220 – 240 volt.
5. Het is aan te bevelen om de eerste ingebruikname zonder voedsel te verrichten, aangezien er door eventuele reststoffen van de coating een geringe geur- en rookontwikkeling kan ontstaan. Laat het lege apparaat gedurende ca. 15 minuten op het hoogste vuur opwarmen (zie hoofdstuk "Gebruik"). Zorg daarbij voor een goed geventileerde ruimte, bijv. door de vensters wijd te openen!

Voor uw veiligheid

- Het apparaat is voorzien van een veiligheidsmechanisme dat het apparaat automatisch uitschakelt als het tijdens het gebruik oververhit raakt. Zet de timer en de temperatuurregelaar in de positie UIT en trek de stekker uit het stopcontact, als het apparaat tijdens het gebruik automatisch wordt uitgeschakeld. Laat het apparaat volledig afkoelen en druk vervolgens op de RESET-knop (zie hoofdstuk "Overzicht van het apparaat") op de onderkant van het apparaat alvorens het opnieuw aan te sluiten en te gebruiken.
- Het apparaat is uitgerust met een interne timer (timer). Na afloop van de ingestelde tijd op de timer weerklinkt er een signaal en de warmtetoevoer wordt dan automatisch stopgezet. Als u het apparaat opnieuw wilt inschakelen, moet de timer opnieuw worden ingesteld.
- Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld als de lade met mand uit het apparaat wordt getrokken. Schakel het apparaat voor uw eigen veiligheid altijd eerst uit met de timer en de temperatuurknop die u in de positie UIT zet, alvorens de lade uit het apparaat te nemen.

Waar u bij het gebruik rekening mee moet houden ...

- Dit apparaat werkt met hete lucht. In het algemeen kunnen alle voedingsmiddelen worden bereid, die ook in een gebruikelijke convectieoven worden bereid. Het is onder andere geschikt om frietjes en aardappelschijfjes met hete lucht te grillen, om diepvriesfrietjes en andere kant-en-klare diepvriesproducten te bereiden en allerhande klein gesneden voedingsmiddelen (zowel verse groente alsook vers vlees en verse vis) te bereiden.
- Over het algemeen is het niet nodig, het apparaat voor te verwarmen. Om het gaarmoment beter te kunnen meten resp. bij de bereiding van voedingsmiddelen, die precies moeten worden gegaard, is een voorverwarming echter aan te bevelen. Om het apparaat voor te verwarmen, stelt u met de temperatuurknop de gewenste gaartemperatuur en met de timer een tijd van meer dan drie minuten in. Als het temperatuurcontrolelampje uitgaat (na ca. 3 minuten) heeft het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt. Nu kunt u uw voedingsmiddelen bereiden.
- U heeft voor de bereiding van voedingsmiddelen doorgaans geen olie nodig. U kunt olie als smaakbrenger bij uw voedingsmiddelen voegen met een olieverstuiver waarmee u weinig olie over de voedingsmiddelen verstuift. Bovendien kunt u ook gemarineerde of gepaneerde voedingsmiddelen bereiden.
- Gaartijden zijn afhankelijk van de grootte en hoeveelheid van de levensmiddelen en van de gaartemperatuur. In het algemeen zijn de gaartijden echter korter dan in een gebruikelijke oven. Begin met korte gaartijden en pas deze achteraf aan uw persoonlijke smaak aan.
- Voor de bereiding van diepgevroren producten dient u de tijd- en temperatuurinstructies van de producent in acht te nemen. Om een knapperig resultaat te verkrijgen, voegt u bij de bereiding van industrieel vervaardigde diepvriesproducten nooit vet toe, omdat deze doorgaans als voorgefrituurd zijn. De bereidingstijd kan daardoor wat worden ingekort. Controleer voor afloop van de vermelde gaartijd of uw voedingsmiddelen al volledig zijn gegaard.
- Voor de bereiding van zelf bereide frietjes van verse aardappelen moet u enkele tips in acht nemen:
  - Gebruik vastkokende aardappelen. Jonge aardappelen bevatten meer water en hebben daarom een langere gaartijd nodig en worden eventueel niet zo krokant.
  - Was de gesneden aardappelen met koud, helder water om overtollig zetmeel van de aardappelen te verwijderen. BELANGRIJK: Droog de aardappelen vervolgens grondig af. Hoe minder vocht aanwezig is, des te krokanter de frietjes worden.
  - Hoe dunner de aardappelen gesneden zijn, des te krokanter ze worden.
  - Verstuif eventueel wat olie van de olieverstuiver over de rauwe aardappelen, daardoor worden ze krokanter
  - Voorgekookte aardappelen garen gelijkmatiger! Snijd de aardappelen in staafjes en kook ze gedurende ca. vijf minuten voor. Zo vermijdt u dat de frietjes weliswaar vanbuiten knapperig, maar vanbinnen nog niet volledig gaar zijn.
- Bij een aantal voedingsmiddelen (bijv. frietjes, aardappelpartjes of dergelijke) is het aanbevolen de voedingsmiddelen van tijd tot tijd te vermengen zodat een gelijkmatig gaarresultaat wordt verkregen. Verwijder de lade uit het apparaat en schud de voedingsmiddelen lichtjes om ze te vermengen. Plaats vervolgens de lade terug en zet het gaarproces verder.

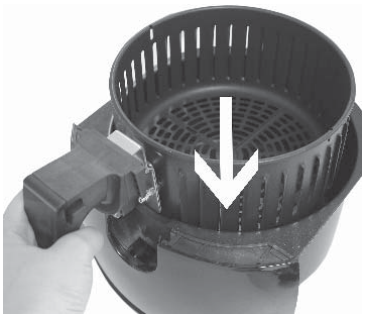
Gebruik

OPGELET!

- ❒ Het apparaat is geen gebruikelijke frituurpan, waarin voedingsmiddelen worden gefrituurd met olie. Het apparaat werkt met hete lucht! Vul de lade met mand niet met grotere hoeveelheden spijsolie of frituurvet!
- ❒ De lade, de mand en de bereide voedingsmiddelen zijn heet na het bakken! Gebruik eventueel ovenwanten als u de lade met mand verwijdert!
- ❒ De lade en de mand zijn heet als u ze uit het apparaat hebt genomen! Deponeer ze uitsluitend op een hittebestendige ondergrond!
- ❒ Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld als de lade met mand uit het apparaat wordt getrokken. Wordt de lade opnieuw in het apparaat geschoven, dan wordt het apparaat automatisch opnieuw ingeschakeld. Als u het apparaat niet gebruikt, schakel het dan altijd uit met de timer die u in de positie UIT zet zodat het niet per vergissing wordt ingeschakeld!
- ❒ Zorg ervoor dat de lade correct werd geplaatst! Het apparaat kan niet worden ingeschakeld als de lade niet is geplaatst.
- ❒ Gebruik de lade alleen met geplaatste mand!
- ❒ Zorg voor voldoende verluchting tijdens het gebruik van het apparaat.
- ❒ Verwondingsgevaar! Hete lucht stroomt uit de verluchtingsspleten. Wees voorzichtig als u het bedieningspaneel bedient of de mand verwijdert.
- ❒ Doe de mand niet te vol, zodat de hete lucht optimaal vanbinnen in het apparaat kan circuleren. Vul de mand maximaal tot aan de MAX-markering.
- ❒ Leg voedingsmiddelen niet in vershoudfolie of in plastic zakjes verpakt in de mand.
- ❒ Let erop dat de spijzen die u wilt toebereiden niet in aanraking komen met de verwarmingselementen van het apparaat.

Dit apparaat werkt met hete lucht. Het apparaat is geen gebruikelijke frituurpan, waarin voedingsmiddelen worden gefrituurd met veel olie! In het algemeen kunnen alle voedingsmiddelen worden bereid, die ook in een gebruikelijke convectieoven worden bereid. Het is onder andere geschikt om frietjes en aardappelschijfjes met hete lucht te grillen, om diepvriesfrietjes en andere kant-en-klare diepvriesproducten te bereiden en allerhande klein gesneden voedingsmiddelen (zowel verse groente alsook vers vlees en verse vis) te bereiden. Voor goede resultaten leest u het hoofdstuk "Waar u bij het gebruik rekening mee moet houden ...".

1. Plaats het apparaat op een droog en hittebestendig, effen oppervlak voldoende ver van brandbare voorwerpen. Zorg ervoor dat het apparaat onbereikbaar is voor kinderen.
2. Steek de stekker in een reglementair geïnstalleerd geaard stopcontact van 220 – 240 volt.

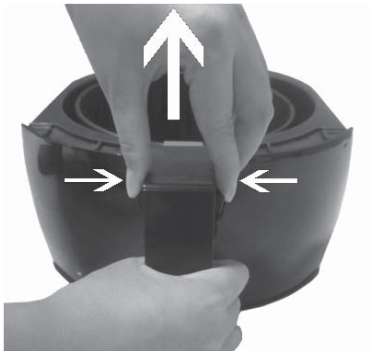


3. Plaats de mand in de lade. Hij moet hoorbaar vastklikken.

4. Plaats indien nodig het scheidingselement in de mand.

Plaats het scheidingselement in de mand als u verschillende ingrediënten tegelijk wilt bereiden (bijv. chicken nuggets en frietjes). Controleer de benodigde bereidingstijd en de noodzakelijke gaartemperatuur voor de ingrediënten, alvorens ze tegelijk te bereiden. De ingrediënten zouden in het beste geval dezelfde bereidingstijd en dezelfde gaartijd moeten krijgen! Vul de beide helften van de mand niet met teveel levensmiddelen!

5. Doe de voedingsmiddelen die u wilt bereiden in de mand.
6. Plaats de lade met mand in het apparaat.
7. Stel met de temperatuurknop een gaartemperatuur in. De maximaal instelbare gaartemperatuur is 200 °C.
8. Stel met de timer een bereidingstijd in om het gaarproces te starten. Stel met de timer een tijd van 1 – 60 minuten in. Na activering van de timer gaat het werkingslicht branden om aan te geven dat het apparaat is ingeschakeld. Bovendien brandt het temperatuurcontrolelampje zodra het apparaat begint op te warmen. **Houd rekening met het volgende**: Het temperatuurcontrolelampje gaat uit en licht regelmatig op. Dit is geen storing. Om een constante temperatuur te behouden, voegt het apparaat warmte toe of onderbreekt regelmatig het verwarmingsproces. Als het temperatuurcontrolelampje brandt, bevindt het apparaat zich in een opwarmingsfase, gaat het lampje uit, dan is de warmtetoevoer kortstondig onderbroken.
9. Als de ingestelde timertijd is afgelopen, weerklinkt er een signaal en het apparaat onderbreekt dan automatisch de warmtetoevoer. U kunt de timer ook manueel in de positie UIT zetten en zo het gaarproces op elk moment onderbreken, om bij voorbeeld voedingsmiddelen te vermengen of te controleren of ze al volledig gaar zijn. Zet na afloop van de ingestelde timertijd de temperatuurknop in de positie UIT.
10. Trek de lade met mand aan de greep uit het apparaat. Deponeer ze uitsluitend op een hittebestendige en slipvaste ondergrond!



11. Verwijder de mand uit de lade met de ontgrendelknoppen die u op de greep indrukt om dan de mand naar boven uit de lade te trekken. Gevaar voor verbranding! De mand, de lade en de bereide voedingsmiddelen zijn heet! Gebruik eventueel ovenwanten als u de voedingsmiddelen uit de mand wegneemt.

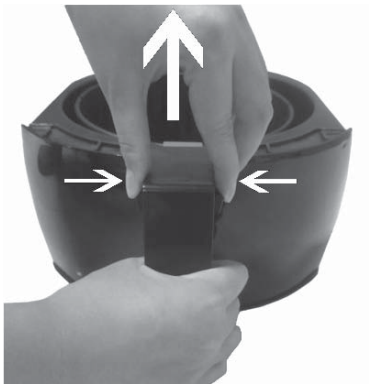
12. Verwijder de voedingsmiddelen.
13. Laat het apparaat afkoelen en trek de stekker uit het stopcontact.
14. Reinig het apparaat na elk gebruik (zie hoofdstuk “Reiniging”). Laat geen etensresten aankoeken.

Reiniging

OPGELET!

- ❒ Gevaar voor verbranding door hete onderdelen! Laat het apparaat voor elke reiniging afkoelen.
- ❒ Gevaar voor elektrocutie! Trek voor elke reiniging de stekker uit het stopcontact. Dompel het apparaat, het snoer en de stekker nooit in water onder. Doe het apparaat nooit in de vaatwasser.
- ❒ Sproei geen reinigingsmiddelen direct op het apparaat.
- ❒ Gebruik voor de reiniging geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Daardoor kan de bovenlaag worden beschadigd. Gebruik geen metalen voorwerpen.

1. Neem de lade met mand uit het apparaat.



2. Houd de ontgrendelknoppen van de mand ingedrukt en trek de mand aan de greep uit de lade.
3. Reinig de lade en de mand met warm water en een mild detergent of in de vaatwasmachine. Bij hardnekkig vuil raden we aan de lade en de mand vooraf in warm water en een reinigingsmiddel te laten weken.
4. Reinig de behuizing, de binnenkant van de lade en de verwarmingselement indien nodig met een vochtige doek en een mild detergent.
5. Bewaar het apparaat na de reiniging op een schone, droge plaats.

Oplossing van fouten

Functioneert het apparaat niet naar behoren, controleer dan eerst of u het probleem zelf kunt oplossen. Contacteer in het andere geval de klantenservice. Probeer niet een defect apparaat zelf te repareren!

Probleem	**Mogelijke oorzaak/oplossing**
Het apparaat functioneert niet.	• Steekt de stekker goed in het stopcontact? • Is het stopcontact defect? Probeer een ander stopcontact. • Kijk de zekering van uw elektrische aansluiting na. • Hebt u een gaartemperatuur ingesteld? • Hebt u met de timer een gaartijd ingesteld? Het apparaat wordt pas ingeschakeld als een tijd werd ingesteld! • Is de lade correct geplaatst? Het apparaat functioneert alleen als de lade correct werd geplaatst. • Het apparaat is oververhit. Schakel het apparaat uit met de timer en de temperatuurregelaar die u in de positie UIT zet en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat vervolgens VOLLEDIG afkoelen. Druk op de RESET-knop op de onderkant van het apparaat (zie hoofdstuk "Overzicht van het apparaat") alvorens het apparaat opnieuw te gebruiken.
Het apparaat wordt tijdens het gebruik vanzelf uitgeschakeld.	• Het apparaat is oververhit. Schakel het apparaat uit met de timer en de temperatuurregelaar die u in de positie UIT zet en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat vervolgens VOLLEDIG afkoelen. Druk op de RESET-knop op de onderkant van het apparaat (zie hoofdstuk "Overzicht van het apparaat") alvorens het apparaat opnieuw te gebruiken.
De lade met mand kan niet in het apparaat worden geplaatst.	• Is de mand te vol? Vul de mand maximaal tot aan de MAX-markering met voedingsmiddelen.

Probleem	Mogelijke oorzaak/oplossing
De voedingsmiddelen zijn niet gelijkmatig gegaard of niet volledig gegaard.	• De voedingsmiddelen werden niet in gelijk grote stukken gesneden. Zorg ervoor dat alle klein gesneden voedingsmiddelen ongeveer dezelfde grootte hebben. • De mand is te vol. Verminder de hoeveelheid levensmiddelen. • Bij een aantal voedingsmiddelen (bijv. frietjes, aardappelpartjes of dergelijke) is het aanbevolen de voedingsmiddelen van tijd tot tijd te vermengen zodat een gelijkmatig gaarresultaat wordt verkregen. Verwijder daarvoor de lade uit het apparaat. Verwijder de mand uit de lade en schud lichtjes de voedingsmiddelen om ze te vermengen. Plaats vervolgens de lade met de mand terug en zet het gaarproces verder. • De gekozen temperatuur is te laag, verhoog ze. • De bereidingstijd is te kort, pas de gaartijd aan. • Als u de frietjes van verse aardappelen bereidt, krijgt u een gelijkmatiger resultaat bij het bakken, als u ze voor de bereiding in het apparaat gedurende ca. vijf minuten voorkookt.
U hebt frietjes gemaakt van verse aardappelen. Het resultaat is dat ze niet knapperig zijn.	• Gebruik vastkokende aardappelen. Jonge aardappelen bevatten meer water en hebben daarom een langere gaartijd nodig en worden eventueel niet zo krokant. • De frituurmand is te vol, doe minder aardappelen in het apparaat. • De frietjes zijn te dik gesneden, snijd ze in dunnere stukken. • Verstuif eventueel wat olie van de olieverstuiver over de rauwe aardappelen, daardoor worden ze krokanter
U heeft diepgevroren frietjes bereid. Het resultaat is dat ze niet knapperig zijn.	• Hebt u olie gebruikt? Voor de bereiding van diepgevroren producten moet doorgaans **geen** vet worden toegediend, omdat de meeste diepvriesproducten al voorgefrituurd zijn!

Technische gegevens

Model:	TXG-DS11
Artikelnummer:	Z 02859
Elektrische voeding:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Vermogen:	1230 W
Temperatuurbereik:	0 - 200 °C
Timer:	tot 60 min.
Veiligheidsklasse:	I

Verwijdering

Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Verwijder de verpakking op een milieuvriendelijke manier en geef ze mee met de inzameling van recycleerbare materialen.

Verwijder het apparaat op een milieuvriendelijke manier. Breng het naar een recyclagepark voor elektrische en elektronische oude apparaten.

Meer informatie krijgt u bij uw plaatselijk gemeentebestuur.

Klantenservice/importeur:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Duitsland
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) Niet gratis.

Alle rechten voorbehouden.